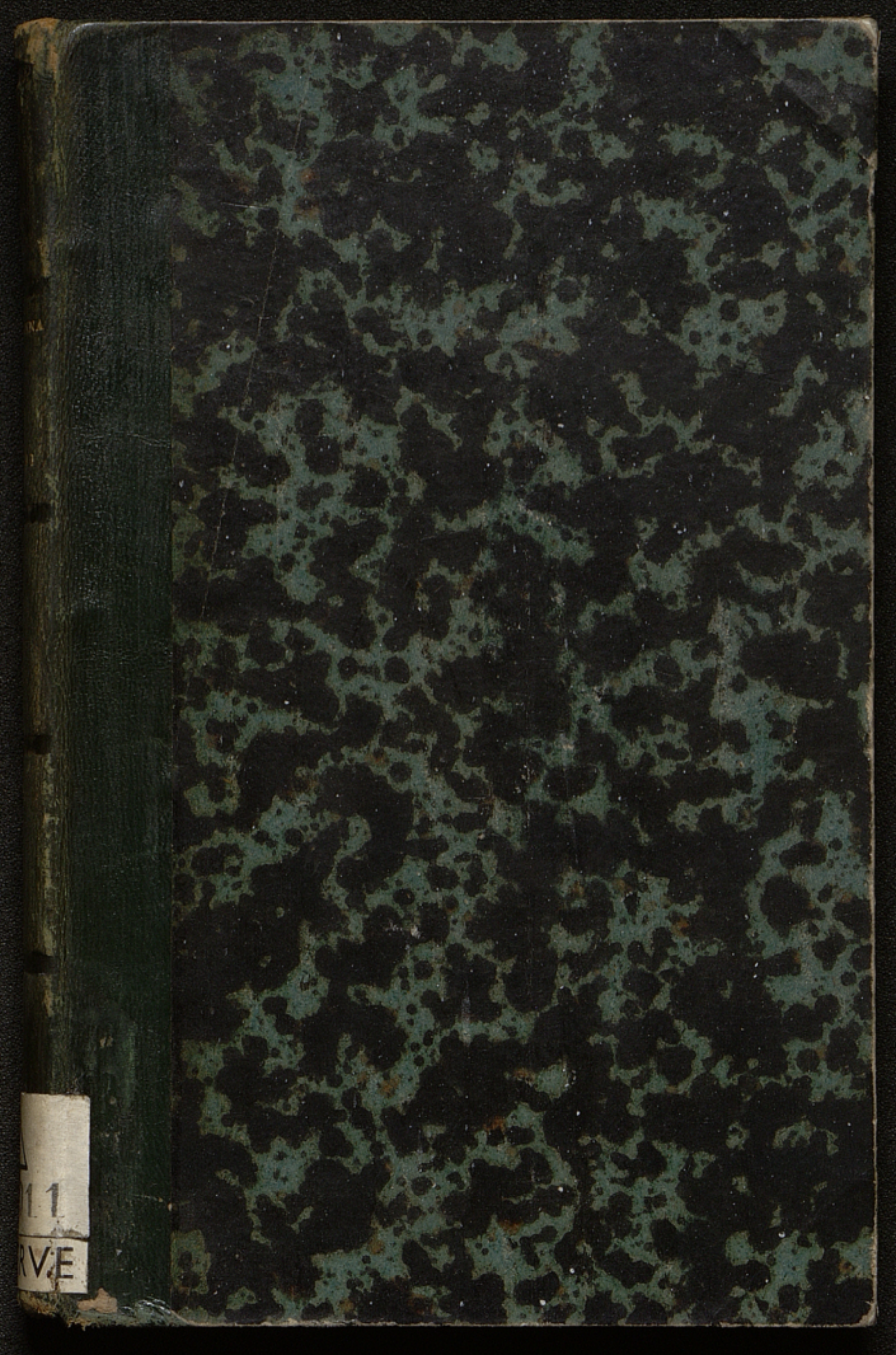
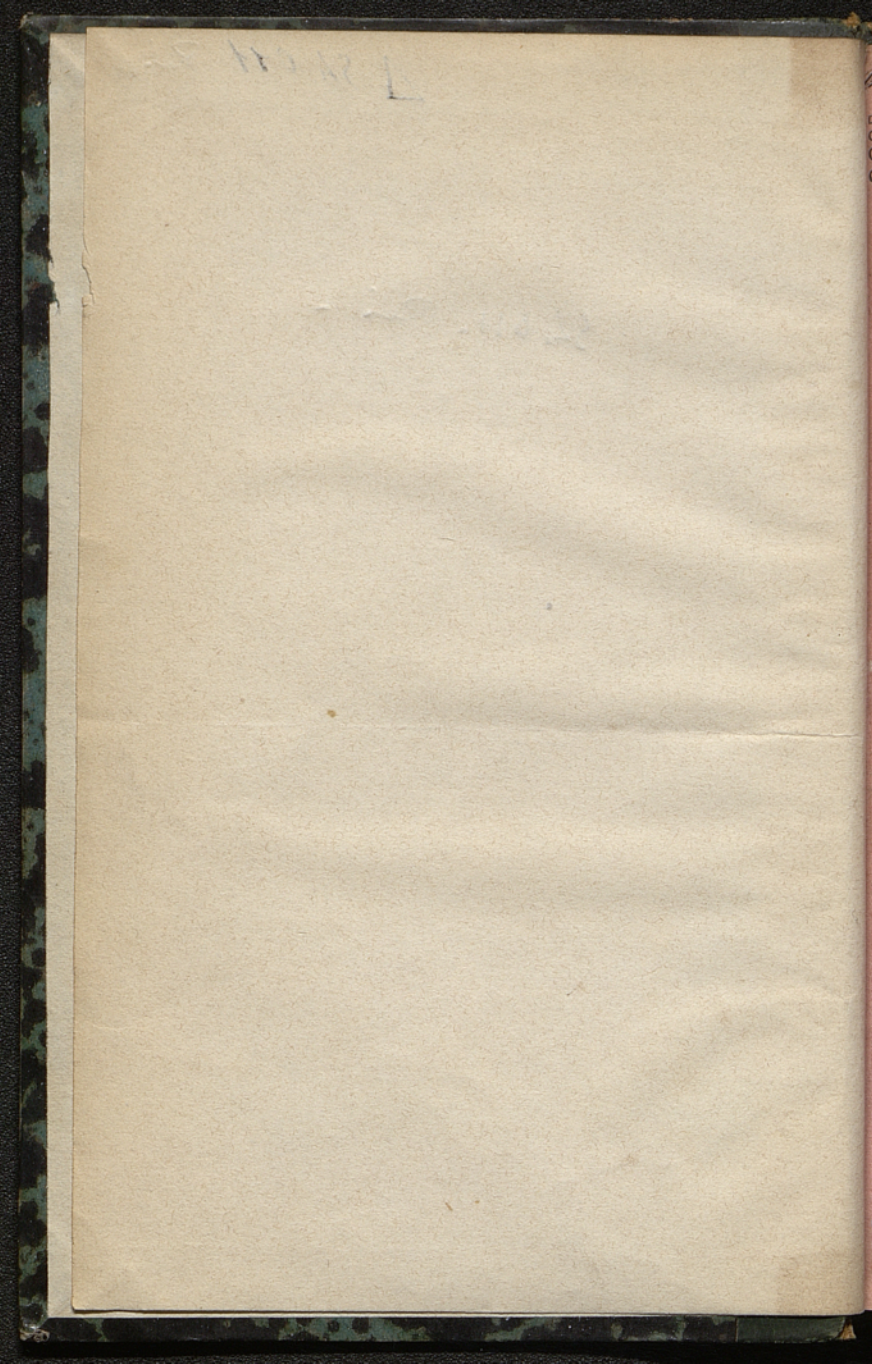

MACKENNA
LE
CHILI







M. Ferdinand Denis
Avec les respectueux hommages de
l'Auteur
Paris le 17 février 1855

LE CHILI

CONSIDÉRÉ

SOUS LE RAPPORT DE SON AGRICULTURE

ET DE L'ÉMIGRATION EUROPÉENNE ;

PAR

BENJAMIN VICUÑA MACKENNA
(du Chili).

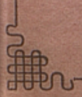
« Ainsi les destinées de l'humanité ne s'accomplissent qu'avec l'assistance et les perfectionnements de l'agriculture ; ainsi il n'est pas d'accroissement aux prospérités sociales qui n'ait pour condition indispensable la réalisation de quelqu'un des progrès dont l'agriculture est susceptible. »

H. PASSY.



PARIS,
IMPRIMERIE ET LIBRAIRIE D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE
DE Mme Ve BOUCHARD-HUZARD,
5, RUE DE L'ÉPERON.

1855



LE CHILI

CONSIDÉRÉ

SOUS LE RAPPORT DE SON AGRICULTURE

ET DE L'ÉMIGRATION EUROPÉENNE;

PAR

BENJAMIN VICUÑA MACKENNA
(du Chili).

« Ainsi les destinées de l'humanité ne s'accomplissent qu'avec l'assistance et les perfectionnements de l'agriculture; ainsi il n'est pas d'accroissement aux prospérités sociales qui n'ait pour condition indispensable la réalisation de quelqu'un des progrès dont l'agriculture est susceptible. »

H. PASSY.



PARIS,
IMPRIMERIE ET LIBRAIRIE D'AGRICULTURE ET D'HORTICULTURE
DE Mme Ve BOUCHARD-HUZARD,
5, RUE DE L'ÉPERON.

1855

AL SEÑOR DON EMETERIO GOYENECHEA.

DISTINGUIDO AMIGO,

Dedico a V. esta obrita, mi primer ensayo en los nuevos estudios que he emprendido en Europa. Aunque ostensiblemente destinada al Viejo Mundo, ella no es sino el fiel bosquejo del bello pais donde hemos nacido, i que yo he trazado, con mano inesperta sin duda i en un idioma estrangero, pero el corazon henchido de lealtad i de las mas puras intenciones. Ella no tiene otro mérito, que el nombre de Chile inscripto en cada una de sus pájinas. Pero este mérito es grande para V. a quien la Providencia ha dado el pensamiento, el alma, los recursos de las grandes cosas, i un amor puro i ardiente por su patria para dirijirlo en la eleccion de los bienes que en la corta duracion de la vida, nos es permitido legar a la posteridad. La posteridad! Nosotros mismos tambien, la juventud que se alza hoi dia en Sud America, no como el juez del pasado para pronunciar un fallo condenatorio sobre las grandes catástrofes de nuestra historia, sino como los obre-

ros del porvenir para reconstruir sobre los escombros en que hemos nacido, guiados por los hombres verdaderamente de bien, las bases del bien público, el bien del pueblo, que es el bien de todos i cuyos elementos mas preciosos, la industria, las ciencias, las reformas políticas, la emigracion, la agricultura, están ahi agrupados para que cada cual segun su predileccion i sus fuerzas las estudie i las aplique.

Otros sentimientos mas íntimos me impulsan a inscribir a V. este recuerdo. Pero U. no necesita verlos estampados en esta pájina para comprender que vivarán eternamente en la memoria de su

Afectisimo amigo,

BENJAMIN VICUÑA MACKENNA.

Paris, enero 28 de 1855.

AVANT-PROPOS.

AUX ÉMIGRANTS.

Nous avons écrit cette ébauche du Chili pour les émigrants et pour les Chiliens. Les Chiliens d'aujourd'hui et ceux qui le seront demain : placé entre des frères, il y aurait eu du crime à les tromper. J'ai dit de tout mon cœur, aux uns et aux autres, ce que je croyais la vérité.

Dans cet écrit on ne trouvera pas de vaines discussions, des théories même plus ou moins belles, mais des faits. Nous nous sommes mis sous les yeux la charte du Chili; nous avons parcouru tous les endroits que l'homme habite et cultive, depuis le plus haut plateau des Andes aux rivages du Pacifique. Nous avons admiré quelquefois; d'autres, nous avons blâmé selon nos convictions, mais sans prétendre les imposer aux autres. Ecrivant pour des Européens, nous avons appuyé nos opinions, autant qu'il nous était possible, des opinions des voyageurs européens qui ont visité le Chili. C'est pour éviter même l'influence des paroles que le mot émigrant ne s'est échappé que très-rarement de notre plume dans le cours de ce petit écrit. Nous ébauchons les faits, nous y jetons, en passant, quelques idées; mais nous laissons le fond des choses toujours assez débarrassé pour que les émi-

grants qui pourront lire cet écrit, jettent d'eux-mêmes les fondements de leurs calculs, de leurs espérances, des changements qu'un éternel exil va apporter à leur vie. Laissons-les donc réfléchir, puisque le courage est leur nature.

Et pourtant quel bel asile le Chili offre aux hommes sans patrie, qui parcourent les mers en « emportant avec eux les ruines de leurs foyers ! »

L'Amérique du Nord est à présent trop pleine. Il faut traverser des pays entiers pour arriver au *Far-west*, où maintenant la concurrence a changé les habitudes, les prix, la société émigrante tout entière. Cette vie du désert est encore trop active pour ceux qui sont entourés de vieux pères et d'enfants.

Mais il y a une autre Amérique qui, quoique sa sœur du Nord ne la nomme plus ainsi, n'est pas moins la terre de Colomb et de ses fils.

L'Amérique du Sud, vierge et paisible, ouvre à tous ses trésors si immeuses et si variés. Là vous auriez à choisir, dans ce vaste continent, le climat de vos goûts, la vie de la vieille patrie, dans les froids plateaux semés de grains, dans les vallées où l'on cultive les riches productions des tropiques ; dans les villes, où il y a tant d'industries utiles à l'intelligence éclairée des mécaniciens européens. — Vous y trouverez des races paisibles, capables de bien des vertus et moins troublées de la soif d'or, qui dévore d'autres nations. Vous n'y trouverez pas de grands monuments, des arts ou de l'histoire ; c'est

à vous de les former. Une grandiose nature vous offrira partout les plus superbes modèles.

Mais, dans des conditions plus précises et nous adressant aux émigrants laboureurs, c'est le Chili le pays dont tout paraît s'accorder pour vous recevoir entre ses fils.

De toute l'Amérique du Sud, c'est le seul pays dont les cultures soient analogues à celles auxquelles vous êtes habitués dans le champ natal ; nous parlons des céréales qui ne forment un grand système de travail, de production et de commerce qu'au Chili. Au Pérou, c'est la canne à sucre ; à la Colombie, c'est le cacao, le coton ou le tabac ; au Brésil, c'est le café ; aux provinces de la Plata, c'est la nourriture du bétail. Là, il faudra à l'émigrant se créer une vie nouvelle et commencer des travaux spéciaux, tandis qu'au Chili il n'aura qu'à continuer, sans les briser, des habitudes toujours chéries, et poursuivre des travaux mieux connus et plus faciles.

Mais partout où vous irez sur cette terre américaine, si mal comprise, si calomniée, vous serez accueillis en frères. — Allez au Pérou, à la Plata, à la Nouvelle-Grenade, partout vous trouverez une seule famille. Nous n'avons pas de petits égoïsmes. Que l'Amérique du Sud s'unisse un jour telle que le désira le grand Bolivar, et ses maux seront finis ; sa place dans l'univers sera conquise, on l'appellera Amérique de nouveau ! Vous y trouverez quelques préjugés ; mais quel moyen plus sûr de les vaincre qu'en vous montrant plus dignes, plus sages que

ceux dont les idées extrêmes peuvent encore combattre l'émigration? Vous trouverez aussi des tremblements de terre, mais ne les craignez point; ces secousses de la terre ne font mal à personne. Plus de monde périt à bord des transports et dans les fleuves des Etats-Unis, dans un seul mois, qu'il n'y a de victimes au Chili dans la durée d'un siècle. Au contraire, et sans plaisanter, je vous donne ma foi de témoin que, dans cette vie des champs un peu monotone, ces secousses sans danger réel sont plutôt amusantes. Ces bruits souterrains de la terre sont nos opéras à nous. — Quand il y a tremblement de terre, tout le monde a, le soir, de quoi causer et de quoi rire.

Le climat du Chili est aussi le plus conforme à la nature des races européennes. Le choléra et aucune épidémie européenne ou d'Amérique ne s'y sont jamais montrés. Long de 600 lieues, on y trouve tous les climats, depuis la chaleur du tropique au froid glacial des pôles. On dirait une petite Europe, cette bande étroite de vallées et montagnes où l'Italien et l'Ecossais, le Français et l'Allemand retrouveront le climat et les productions de leur patrie.

Encore vous n'avez pas au Chili cette pitoyable institution sociale, l'esclavage; vous n'avez pas même des hommes de couleur, mais une race unie et homogène dont le contact ne tachera pas le sang de vos enfants. Au contraire, les naturalistes ont observé que c'est sous le ciel du Chili que la race

européenne s'est conservée pure et même améliorée, si tant s'en faut.

Le voyage au Chili est, sans doute, plus long que celui de New-York ; mais des vents toujours favorables vous conduisent d'un océan à l'autre. Malgré qu'un décret récent du gouvernement français évalue la durée de cette navigation à cent vingt jours, on la fait très-souvent en soixante.

Et, après tout, si vous allez quitter le sol de la patrie pour ne plus y revenir, allez ! vous ne trouverez pas plus loin votre village que si vous étiez à sa porte, puisque vous n'y rentrerez jamais ! — Vous aurez une autre patrie, un autre village, un autre foyer, peut-être mieux aimé, puisque vous l'aurez créé vous-mêmes.

Et quand même, un jour, reviendrait plus vive à votre mémoire l'image de la patrie lointaine, n'importe où vous serez dans le Chili, montez le coteau le plus voisin, et vous verrez se rouler à vos pieds l'Océan, le chemin qui vous y apporta et par où vous pouvez repartir. — Vous êtes toujours près de la patrie, vous n'êtes pas obligés de vous enfoncer dans l'intérieur des centaines de lieues comme dans les autres pays. Les Andes vous arrêteront partout ; les Andes, aussi, vous feront y rester ! De tous les pays dont la politique ou l'histoire aient tracé les limites, aucun ne l'a été d'une manière si belle, si parfaite et si grande, non par la politique, mais par la nature, par la main de Dieu, que le Chili. Deux déserts, et l'Océan et les montagnes plus grandes de

l'univers, voilà ses limites. On aime cette patrie parce qu'on la sent tout à soi, parce qu'on la voit comme on voit le visage d'une mère, apercevant de tous côtés et ses montagnes et ses mers, et ses villes où nous sommes nés et ses riantes vallées où nous avons été élevés sur la main de la nature; on l'aime parce que cet endroit chéri on le voit sûr comme un foyer, comme un temple. On le voit sûr et protégé de tous côtés, parce que chaque Chilien, depuis les immortels barbares qui s'opposèrent aux Espagnols jusqu'à nos guerres plus récentes, sent que sa patrie est à lui, qu'elle est éternelle, qu'elle ne sera jamais conquise par des mains ennemies. Mais, cependant, la voilà ouverte, les bras étendus à ceux qui iront en frères!

Le temps de partir paraît arrivé. Nous publions, à la suite, le bienfaisant décret par lequel la France tend une main hospitalière aux émigrants européens, décret d'une portée immense dont la guerre explique la cause, et qui, pour nous, a été un des principaux mobiles de cet écrit.

Il paraît aussi que le gouvernement du Chili est en train d'envoyer des commissaires chargés exclusivement de dépêcher des émigrants à la province de Valdivia, où il y a aujourd'hui une heureuse population de deux mille Allemands sous le gouvernement paternel d'un Chilien appartenant à une des familles les plus bienfaitrices parmi la charitable famille chilienne.

Quant à la rédaction de cet écrit, il nous sera per-

mis de compter sur l'indulgence de ceux qui le liront. Etant le premier et trop empressé essai dans une langue qui m'est étrange, je n'ai pas eu l'occasion de faire corriger les fautes, puisque, d'ailleurs, il ne sera que trop honnête de publier les erreurs auxquelles nous ne sommes pas supérieur.

Voici le décret que le gouvernement français a publié dans le *Moniteur universel* du 17 janvier 1855 :

NAPOLÉON, par la grâce de Dieu et la volonté nationale, Empereur des Français,

A tous présents et à venir, salut :

Sur le rapport de notre ministre secrétaire d'État au département de l'agriculture, du commerce et des travaux publics,

Vu l'avis de la commission mixte chargée d'examiner les questions relatives à l'émigration européenne,

Avons décrété et décrétons ce qui suit :

TITRE PREMIER.

Art. 1er. Il sera établi, dans les villes de Strasbourg, Paris, le Havre, Forbach et Saint-Louis, et dans les lieux où le ministre de l'intérieur le jugera nécessaire, des commissaires spéciaux chargés, sous son autorité, de surveiller, dans l'intérêt de la police et des émigrants, le mouvement de l'émigration française et étrangère.

Ces commissaires et leurs délégués auront pour

mission l'exécution des mesures prescrites par les lois et par le présent décret.

Art. 2. Dans chacune des villes que l'autorité désignera, il sera institué, sous la direction du commissaire de l'émigration, un bureau de renseignements auquel les émigrants pourront s'adresser pour obtenir gratuitement toutes les informations relatives soit à leur voyage à travers la France, soit à leur séjour à terre, soit à la rédaction des contrats d'embarquement.

Dans les localités où il n'existera pas de bureau de renseignements, les commissaires d'émigration, à défaut les commissaires de police, seront chargés d'y suppléer.

Art. 3. Nul émigrant étranger ne sera admis, en France, s'il ne justifie, quand il arrive par la frontière de terre, de la possession, en espèces ou en bonnes valeurs, d'une somme de 200 fr. pour les adultes et de 80 fr. pour les enfants de six à quinze ans; ou, quand il arrive par la frontière de mer, d'une somme de 150 fr. pour les adultes et de 60 fr. pour les enfants de six à quinze ans; à moins qu'il ne soit porteur d'un contrat qui lui assure son transport à travers la France et son passage pour un pays d'outre-mer.

Ce contrat ne sera valable que s'il a été délivré suivant les formes voulues par la législation du pays où il aura été passé.

Si le contrat contient le signalement de l'émigrant, ainsi que les indications nécessaires pour éta-

blir l'identité, il pourra, après avoir été visé par la légation ou le consulat de France, tenir lieu de passe-port. Le visa sera gratuit.

Art. 4. Les compagnies ou agences qui entreprennent le recrutement ou le transport des émigrants doivent être autorisées par le ministre de l'agriculture, du commerce et des travaux publics, et fournir un cautionnement qui sera fixé par lui, dans la limite de 15,000 à 40,000 fr., si mieux elles n'aiment fournir une soumission dûment cautionnée de la somme qui sera déterminée en garantie de l'accomplissement de leurs obligations.

L'autorisation sera toujours révocable par le ministre, en cas d'abus.

Art. 5. Si le cautionnement est versé en numéraire, il portera intérêt à raison de 3 pour 100 par an.

Il ne sera restitué que six mois après la déclaration faite par les compagnies ou agences qu'elles renoncent à l'exercice de leur industrie, ou après le retrait de l'autorisation.

Si le cautionnement est représenté par une soumission, la caution ne sera déchargée qu'après l'expiration du même délai.

Art. 6. Les compagnies ou agences autorisées pourront employer, soit en France, soit à l'étranger, des agents, à la condition que ceux-ci seront munis d'une procuration en règle.

Les compagnies ou agences seront responsables des actes de leurs agents.

Art. 7. Les compagnies ou agences d'émigration seront tenues de remettre à l'émigrant avec lequel elles auront traité, soit en France, soit à l'étranger, à défaut d'une copie de son contrat, un bulletin nominatif indiquant la nationalité de l'émigrant, le lieu de sa destination, les conditions stipulées pour le transport.

Dans les vingt-quatre heures de l'arrivée des émigrants dans le port d'embarquement, les compagnies ou agences devront remettre au commissaire de l'émigration une liste portant, avec le nom de l'émigrant, les indications spécifiées dans le paragraphe précédent.

Art. 8. Les bagages et denrées alimentaires appartenant aux émigrants transportés sur le territoire français par chemins de fer seront, à moins de soupçons, de fraude, affranchis, à la frontière française, de toute vérification de douane et du plombage par colis.

Les bagages non visités seront accompagnés d'une feuille de route dressée par l'administration du chemin de fer et visée par la douane du départ; ils seront placés dans des waggons à coulisses ou sous bâches, dûment scellés par le plomb de la douane, et, au besoin, mis sous l'escorte de ses préposés.

Les émigrants ne pourront conserver avec eux, dans les voitures affectées à leur transport, aucun colis contenant des marchandises soumises aux droits ou prohibées.

A l'arrivée du convoi au port d'embarquement,

le transbordement des bagages dans le navire exportateur pourra s'effectuer également sans visite et en franchise de toute taxe de douane.

TITRE II.

Art. 9. Tout navire qui reçoit à son bord quarante émigrants est réputé spécialement affecté à l'émigration.

Art. 10. Il est alloué à chaque passager, à bord d'un bâtiment affecté au transport des émigrants, 1^m,83 carrés ou 2^m,4, suivant la hauteur du pont.

Les enfants au-dessous d'un an ne sont pas comptés dans le calcul du nombre des passagers à bord.

Art. 11. Les navires affectés au transport des émigrants doivent avoir un entre-pont, soit à demeure, soit provisoire, présentant 1^m,83 au moins de hauteur entre barrots.

Lorsqu'ils recevront un nombre de passagers suffisant pour occuper l'espace déterminé d'après les bases ci-dessus indiquées (1^m,83 ou 2^m,04 par passager), l'entre-pont sera laissé entièrement libre, sauf les parties ordinairement occupées par le logement du capitaine, des officiers et de l'équipage.

Lorsque le chiffre de passagers sera inférieur à la capacité réglementaire du navire, l'espace inoccupé pourra être affecté au placement des provisions (la viande et le poisson exceptés), des bagages, et même d'une certaine quantité de marchandises;

le tout réglé proportionnellement à la diminution du nombre des passagers qui auraient pu être embarqués.

Art. 12. Il est interdit de charger à bord d'un navire affecté au transport des émigrants aucune marchandise qui serait reconnue dangereuse ou insalubre.

Art. 13. Les approvisionnements, soit qu'ils aient été embarqués par les émigrants eux-mêmes, soit qu'ils doivent être fournis par le capitaine du navire, seront faits en prévision de la plus longue durée probable du voyage.

La durée du voyage sera calculée ainsi qu'il suit :

Pour New-York et les autres ports de l'Union américaine situés sur l'océan Atlantique septentrional	55	jours.
Pour le Canada	60	—
Pour la Nouvelle-Orléans	65	—
Pour les Antilles	55	—
Pour le golfe du Mexique	70	—
Pour le Brésil	70	—
Pour la Plata	80	—
Pour les pays situés au delà des caps Horn et de Bonne-Espérance, au sud de l'équateur	120	—
Pour les pays situés au delà des caps Horn et de Bonne-Espérance, au nord de l'équateur	160	—

Des arrêtés du ministre de l'agriculture, du com-

merce et des travaux publics pourront soit modifier les chiffres ci-dessus, soit fixer, pour les destinations non prévues par le présent article, la durée maxima des traversées.

Art. 14. Les quantités et espèces de vivres dont l'émigrant ou l'entrepreneur devra s'approvisionner seront fixées, pour chaque destination, par le commissaire de l'émigration.

Art. 15. Le navire sera pourvu des ustensiles de cuisine, du combustible et de la vaisselle nécessaires. Il y aura une balance, des poids et des mesures de capacité dont il sera fait usage à la réquisition des passagers.

Art. 16. Les couchettes devront avoir intérieurement 1m,83 de longueur et 46 centimètres de largeur.

Il n'y aura, en aucun cas, plus de deux rangées de couchettes.

Le fond des couchettes inférieures devra être élevé au moins de 14 centimètres au-dessus des bordages du pont inférieur. Le fond des couchettes supérieures devra être à la moitié de la distance qui sépare le pont supérieur du fond des couchettes inférieures.

Les objets de couchage seront, chaque jour, exposés à l'air sur le pont, lorsque le temps le permettra.

L'entre-pont sera purifié avec du lait de chaux, au moins une fois par semaine.

Art. 17. Le navire aura, sur le pont et sur l'a-

vant, au moins deux lieux d'aisances destinés à l'usage des passagers.

Il aura, en outre, un cabinet d'aisances à l'usage exclusif des femmes.

Art. 18. Il y aura à bord un chirurgien.

Le navire sera muni d'un coffre à médicaments suffisamment pourvu, ainsi que d'une instruction sur l'emploi desdits médicameuts.

Art. 19. Le navire devra être muni d'une chaloupe et de canots en nombre suffisant pour les éventualités de la traversée.

Il sera pourvu de pièces à eau, de manches à vent et autres appareils propres à assurer la ventilation.

TITRE III.

Art. 20. L'armateur ou le capitaine de tout navire affecté au transport des émigrants doit aviser de la mise en armement du navire, et de l'époque du départ, le capitaine de port et le commissaire de l'émigration.

Art. 21. Avant le départ, le navire sera visité par les officiers constitués par la loi du 13 août 1791 pour certifier sa navigabilité; ces officiers constateront, en outre, si l'équipage est suffisant pour la traversée, et remettront au commissaire de l'émigration le certificat de cette double vérification.

Le commissaire de l'émigration devra, de son côté, vérifier l'état des aménagements et approvisionnements, au point de vue des prescriptions du présent décret.

Les résultats de cette double visite seront constatés sur les papiers de bord.

En cas d'inexécution des prescriptions édictées par le présent décret, le commissaire de l'émigration pourra s'opposer à l'embarquement des émigrants.

Art. 22. Le capitaine ou l'armateur devra remettre, vingt-quatre heures avant le départ, au commissaire de l'émigration, la liste exacte des passagers émigrants qu'il doit transporter, avec indication de l'âge, du sexe, de la nationalité et de la destination de chacun d'eux.

Si, après la remise de cette liste, de nouveaux passagers émigrants se présentent pour l'embarquement, le capitaine ou l'armateur adressera au commissaire de l'émigration autant de listes supplémentaires qu'il sera nécessaire, rédigées dans la même forme que ci-dessus.

La liste primitive, ainsi que les listes supplémentaires, dont un double sera annexé aux papiers de bord, seront définitivement visées et signées, au moment du départ, par le commissaire de l'émigration et par le capitaine ou l'armateur.

Après la clôture de ces listes définitives, aucun émigrant ne sera admis à bord.

Art. 23. Il est interdit de recevoir à bord aucun passager atteint de maladie grave ou contagieuse.

Les sommes payées pour le passage seront restituées à tout émigrant empêché de partir pour cette

cause, ainsi qu'aux membres de sa famille, si ceux-ci restent à terre avec lui.

Art. 24. Les émigrants auront le droit d'être reçus à bord la veille du jour fixé pour le départ.

Ils auront également le droit de séjourner à bord pendant les vingt-quatre heures qui suivront le mouillage du navire dans le port de destination ; à moins que le navire ne soit obligé de repartir immédiatement.

Art. 25. Dans le cas où le navire ne quitterait pas le port au jour fixé pour le départ, le capitaine, l'armateur ou l'entrepreneur sera tenu de payer aux émigrants une somme de 1 fr. 50 c. par jour de retard, afin de les indemniser de leurs dépenses à terre.

Si le délai dépasse dix jours, le contrat souscrit par l'émigrant pourra, au gré de celui-ci, être réalisé, et, dans ce cas, le prix du passage sera restitué, sans préjudice des dommages-intérêts qui pourront être alloués à l'émigrant par les tribunaux ordinaires.

Si le retard est produit par le mauvais temps ou le vent contraire (circonstances qui seront appréciées par le commissaire de l'émigration), l'indemnité prévue par le premier paragraphe du présent article ne sera point due, pourvu que les émigrants soient logés à bord.

Art. 26. Tout navire affrété pour transporter des émigrants devra, quel qu'en soit le nombre, les

conduire directement dans le port de destination, à moins de stipulations contraires.

Dans le cas où, volontairement, le navire se détournerait de sa route ou ferait relâche, les émigrants seront logés et nourris à bord, au compte du navire, pendant toute la durée de la relâche, ou indemnisés de leurs dépenses supplémentaires par le capitaine, l'armateur ou l'entrepreneur ; le tout sans préjudice des dommages-intérêts qui pourront être dus.

Art. 27. Les dispositions du présent décret soront exécutoires à partir du 1er mars 1855.

Art. 28. Nos ministres secrétaires d'État au département de l'agriculture, du commerce et des travaux publics, au département de l'intérieur, au département des affaires étrangères et au département des finances, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret.

NAPOLEON.

Fait au palais des Tuileries, le 15 janvier 1855.

Par l'Empereur :

Le ministre secrétaire d'État au département de l'agriculture, du commerce et des travaux publics,

P. MAGNE.

CHAPITRE PREMIER.

I.

De tout temps le Chili a été fameux par sa nature, son climat, ses productions : les poëtes l'ont chanté comme le paradis retrouvé; les voyageurs, en traversant les mers, ont cru y trouver le ciel de l'Italie, tandis que la science est venue plus tard faire justice de ce qu'on a dit sur cette belle région.

Cependant, l'Europe en connaît fort peu. A l'exception des ouvrages de Molina, et des voyages, tels que ceux de Miers, Darwin, Stevenson et Meyen, le vieux monde n'a eu (comme des autres pays de l'Amérique méridionale) des sources d'information assez étendues ou assez exactes. Molina écrivait il y a près d'un siècle (1668). Darwin n'a étudié que la géologie du pays; Meyen, la botanique. Miers, quoique respecté dans certains points, est douteux en bien d'autres; et même, combien de voyageurs, trompés par leur curiosité trop crédule, ont raconté à l'Europe les histoires les plus absurdes? Les uns ont dit, par exemple, que le condor enlevait dans l'air des moutons, des femmes, des bœufs! d'autres ont peint l'huemul comme un quadrupède fabuleux, moitié cheval, moitié cerf. Et dans des rapports d'un autre genre, le voyageur allemand Gers-

täcker ne vient-il pas de publier (1853) qu'*il a vu* les rues de Valparaiso pavées des os des Espagnols tués dans la guerre de l'Indépendance ?

Mais heureusement cette lacune commence à se combler, et M. Claude Gay (savant du premier mérite, qui a été pour le Chili ce qu'Humboldt a été pour le Mexique et la Colombie, et d'Orbigny pour la Plata et le Pérou) finit, dans ce moment même, un ouvrage dont les vingt-trois premiers volumes ont donné une assez juste idée et de la richesse du Chili et des admirables travaux que M. Gay y a entrepris pour l'étudier et en rendre compte au monde scientifique.

Muni des documents précieux renfermés dans les divers ouvrages que nous venons de citer, et dont nous avons fait une consciencieuse étude (quoique nous n'ayons pas eu l'occasion de lire Molina, et que des ouvrages de M. Gay nous n'ayons étudié que la botanique), nous tâcherons, aidé des idées que la connaissance pratique du pays nous fournit, de jeter sous les yeux du lecteur agriculteur et émigrant le tableau véritable de cette importante contrée placée au coin de deux océans par la main de la Providence, sur la route de l'humanité, toujours voyageant vers l'occident, comme l'abri intermédiaire et le centre de rapprochement de ces deux mondes à venir : l'Amérique méridionale et l'Océanie !

II.

Le Chili, on le sait, placé au bout de l'Amérique du Sud, forme entre les Andes et le Pacifique une étroite ceinture de 40 à 60 lieues de largeur courant du 24ᵉ au 44ᵉ degré de latitude sud, c'est-à-dire sur un territoire de plus de 520 lieues espagnoles de 26,2 au degré de longueur. Humboldt donne à ce territoire une surface de 12,400 lieues carrées, tandis que le *Dictionnaire géographique universel* la fait monter à 21,300 lieues.

La topographie générale du pays présente un seul caractère ; c'est le versant occidental des Andes qui commence dans les régions des neiges éternelles et s'abaisse graduellement jusqu'à toucher le rivage de la mer.

Mais, en observant la physionomie particulière de cette prolongation des Andes, on remarque deux aspects tout à fait divers.

La capitale du Chili (Santiago) et son principal port (Valparaiso) sont placés l'un en face de l'autre, au point centrique qui coupe (33 degrés latitude) en deux la longue bande qui forme le Chili. L'une est assise au pied des Andes, l'autre sur le Pacifique à la distance de 30 lieues l'une de l'autre.

Les contrées qui s'étendent au nord de cette ligne ont un aspect, un climat, une nature entièrement différents de ceux du sud.

Au nord de Santiago, le pays est formé d'une sé-

rie de montagnes plus ou moins basses, courant en diverses directions et traversées ou plutôt coupées par des rivières et autant d'étroites vallées laissées par l'Océan, dans son mouvement rétrograde, qui leur servent de lit. Ces fleuves descendent rapidement des Andes, et courent presque dans une ligne directe de l'est à l'ouest, vers l'Océan.

Au sud de Santiago, ce ne sont plus des montagnes, mais de vastes plaines creusées au pied des Andes par les eaux du Pacifique, en s'éloignant du haut sommet qu'autrefois, sans doute, elles ont occupé. Ces plaines, bornées du côté de la mer par un rang de hauteurs et ravines sablonneuses, courent vers le sud, en se rétrécissant, de temps en temps, dans des points étroits (*angosturas*) formés par des bras secondaires qui projectent, d'un côté, des Cordilleras, de l'autre, des ravines de la côte. Se liant ainsi comme les anneaux d'un collier, ces magnifiques prairies, toutes cultivées ou capables de culture et arrosées de nombreux fleuves, descendent vers le sud jusqu'à la Patagonie. Au milieu de chaque plaine, qu'on peut considérer isolément, s'élève, aujourd'hui, une ville plus ou moins prospère, d'une origine tout agricole, servant comme de capitale naturelle à ces riches districts.

D'abord, la plaine dans laquelle Santiago est placée forme un cercle de plus de 30 lieues de circonférence. Le Mapocho et le Maipo sont les fleuves qui la parcourent et l'arrosent de leurs eaux fécondantes. Séparée de celle-ci par l'*angostura* (étroit)

de Payne, s'étend la plaine de Rancagua, beaucoup plus vaste et arrosée des fleuves Cachapoal, Tinguiririca, et d'autres assez considérables. La ville de Rancagua, aux bords du Cachapoal, est l'entrepôt des productions de cette plaine.

Descendant vers le sud, nous retrouvons, après une autre *angostura*, la plaine de San Fernando, arrosée par le Rio-Claro, et ensuite celle de Curicó, et puis celle de Talca, traversée par le Maule, un des plus beaux fleuves du Chili (navigable pour de petits bateaux depuis la mer jusque près de sa source). A mesure que nous descendons, nous retrouvons cette série de plaines entrecoupées, chaque fois plus magnifiques, plus vastes et plus couvertes de cultures; chaque fois plus abondantes et irriguées par des fleuves (dont le Chili possède 123, ainsi que beaucoup de lacs) ou parsemées de forêts encore vierges. Ainsi, nous traversons les plaines de Chillan, coupées par l'Itata et ses nombreux tributaires; celles de Conception, dont le centre est le lit du Biobio, le roi des fleuves du Chili (d'une lieue de largeur quelquefois), et ensuite, traversant cette contrée fameuse des Araucanos, nous entrons dans les immenses plaines de Valdivia, qui vont se perdre vers la Patagonie, dans des forêts que les pieds de l'homme n'ont jamais encore foulées.

Ces formations géologiques du pays ont marqué d'une telle sorte son caractère, que les divisions politiques se sont, pour ainsi dire, calquées sur celles de la nature. Ainsi, chaque plaine forme à

peu près une des provinces du Chili, dont la capitale gouvernementale est une des villes centriques de la plaine, telles que San Fernando, Talca, Chillan, Conception, Arauco et Valdivia.

Si nous revenons au nord de Santiago, un grand contraste s'offre à nos yeux. Les plaines ont disparu, les montagnes ont pris leur place, et ainsi que les prairies paraissent, au sud, contribuer à la formation des montagnes, nous voyons, au contraire, au nord, les montagnes s'entr'ouvrir, de temps en temps, pour former une étroite vallée au fond de laquelle coule une rivière, et quelquefois un ruisseau. Ainsi, depuis Santiago jusqu'au désert d'Atacama (la limite nord du Chili comme la Patagonie l'est au sud, et les Andes et le Pacifique à l'est et ouest), nous comptons dix de ces vallées d'une fécondité merveilleuse, mais limitée.

Cependant, ainsi qu'au sud, s'étend une plaine chargée d'une inépuisable végétation. Au nord, nous voyons s'élever une montagne dont les flancs, mille fois percés par les mains de l'homme, montrent leurs richesses minérales. — Des villes tout à fait d'une origine que nous pouvons appeler minérale (*asientos*) s'élèvent au pied des montagnes et aux bords de petites vallées qui les nourrissent. — Dans ces contrées, la charrue a été remplacée par le pic, le laboureur est devenu un industriel, et la terre ne donne plus de blé, mais du cuivre, de l'or et de l'argent.

Ainsi, à peine avons-nous franchi la vallée d'A-

concagua (appelée le *jardin du Chili*, ainsi que le Chili est appelé le *jardin de l'Amérique*), nous entrons dans cette nouvelle série de districts mineurs. — D'abord nous rencontrons la ville et la vallée de la Ligua, renfermée par de hautes montagnes où se trouvent les mines de cuivre du Coligüe, S. Lorenzo et d'autres voisines, telles que les Hornillas, Catemu, la Patagua, etc. — Ensuite nous traversons la rivière de Logotoma, à la source de laquelle, au pied des Andes, nous rencontrons la ville de Petorca, autrefois fameuse par ses mines d'or; — Illapel, avec ses nombreuses mines de cuivre et ses lavoirs aurifères, tels que ceux de Casuto et de las Cañas; et ensuite la belle comarque d'Ovalle, dont une seule montagne, celle de Tamaya, a suffi à la richesse de bien des familles, puis Coquimbo, encore fameux par son cuivre, réputé le meilleur en qualité, et enfin, plus au nord, les vallons d'Huasco et Copiapó, des véritables oasis dans des déserts arides, mais dont les mines d'argent, d'une découverte encore non finie, ont assez déjà éclipsé le nom de Potosi et Guanajuato.

III.

Mais ce n'est pas seulement dans le sol, et la forme géologique et sociale et dans les habitudes originaires de colonisation, que ces deux extrémités du Chili diffèrent, mais encore beaucoup plus dans le climat et, par conséquent, dans les productions. Au

centre du pays, à Santiago et les provinces centrales, la température est agréablement modérée, et les saisons sont très-bien marquées. De septembre à mars, il y règne un parfait été; pas un nuage dans le ciel. — D'avril à la fin d'août, c'est l'hiver qui prend un absolu empire; il y pleut pendant des semaines entières. Mais, encore, nous disions que ni ces longs étés ni ces hivers si pluvieux ont une rigueur extrême de chaleur ou de froid. Le thermomètre, à Valparaiso, marque, moyennement, de 64° à 72° F. Et quoique, dans les mois les plus chauds de l'été (décembre et janvier), le mercure monte quelquefois à 90° F. dans les gorges profondes des Andes, ce n'est que pendant l'heure de midi, puisque, à une heure de la journée, le Pacifique commence à jeter, par une loi physique, une brise rafraîchissante qui réduit le thermomètre à 55 ou 60°; ce qui fait les nuits du Chili des plus charmantes, et les Chiliens en profitent, puisque, comme l'a dit M. d'Orbigny, ils font quelquefois de la nuit le jour.

Mais, dans les extrémités du pays, la différence est extrême, et tandis qu'à Valdivia la saison des pluies dure pendant quelques mois de l'année, à Copiapó elles n'ont d'autre saison que douze heures bien incertaines pendant toute la durée de l'hiver.

Cela apporte une immense modification aux productions. —Nous ne voyons que des sandes stériles à Copiapó, tandis qu'à Valdivia, au sud, croissent des arbres et des forêts tels que l'homme n'en a jamais vu. Ainsi, tandis qu'à Coquimbo, par exemple,

où il pleut quatre ou six fois dans l'année, nous trouvons des arbustes et des herbes odoriférantes et résineuses, à Santiago l'olivier, le figuier, le noyer, et tous les arbres fruitiers de l'Europe tempérée et méridionale, acquièrent une taille superbe. Tandis que la pomme de terre, originaire, sans dispute, du Chili, croît sauvage dans le sommet des montagnes de Nahuelbuta, à Conception, le maïs se produit d'une beauté parfaite dans la vallée d'Aconcagua; de manière que l'on pourrait dire que, dans les Andes chiliennes, ou plutôt dans ce versant occidental des Andes qu'on appelle le Chili, croissent toutes les plantes des zones tempérées, toutes les céréales, tous les légumes, tous les arbres à fruit et d'ornement, soit ceux qui font l'orgueil des tropiques, tels que le chirimollo et le platane, soit ceux qui servent à la nourriture des peuples entiers, tels que la vigne et l'olivier. Et même on pourrait citer des productions originelles dont la beauté ou l'utilité n'ont point d'égales. Le Chili est la patrie de la pomme de terre. Les myrtes (*arrayanes*), les lauriers les plus beaux y abondent naturellement. Le *pehuen* (*araucaria imbricata*), rival magnifique du châtaignier, et l'*alerze* (*libocedrum tetragonia*), dont le bois d'un seul arbre, dit Malte-Brun, a suffi pour faire une église de 60 pieds, forment, à eux seuls, des forêts immenses au sud ; tandis que des fleurs d'une rare beauté, les calcéolarias par exemple, aujourd'hui à la grande mode d'Europe, et de pâturages d'une force surprenante, tels que l'alfilerillo (*erodium moscha-*

tum), croissent mêlés de milliers d'herbes médicinales ou industrielles dans les plaines andines, où, cependant, on ne trouve pas une plante vénéneuse, point d'êtres ennemis de l'homme!

Ces changements de climat et production n'existent pas seulement aux extrémités du pays. — Le voyageur, par exemple, partant de la vallée d'Aconcagua, dans sa route à Mendoza, quitte le matin les jardins où fleurit le *chirimollo* et le soir se couche sur les glaciers du Tupungato, au milieu des Andes, trois fois plus haut que le plus haut sommet des Alpes.

Certes, ça doit être un magnifique pays que celui qui, versé entre l'Océan et les montagnes les plus grandes du monde, sourit, dans un coin, des plus douces lumières des tropiques, tandis que, dans l'autre extrême, gronde l'éternelle tempête des pôles!

Mais d'autres qu'un simple Chilien l'ont dit avant nous : Le Chili est un magnifique pays.

« Ce climat (dit Robertson, le plus sérieux histo-
« rien que le nouveau monde ait jamais eu) est le
« plus délicieux de l'Amérique ; peut-être en est-il
« peu dans le monde entier qu'on lui puisse com-
« parer. Quoique voisin de la zone torride, on n'y
« éprouve jamais les extrêmes de la chaleur, parce
« que les Andes lui servent d'abri à l'est, et qu'il
« est constamment rafraîchi, à l'ouest, par des
« brises de mer. La température de l'air y est si
« douce et si égale, que les Espagnols la préfèrent
« à celle des provinces du midi de l'Espagne. La
« fertilité du sol répond à la douceur du climat, et

« le rend propre à recevoir et à nourrir toutes les « productions de l'Europe. Les plus précieuses, « celles qui donnent le blé, le vin et l'huile, abon- « dent au Chili, comme si elles y étaient naturelles. « Tous les fruits qu'on y a apportés de notre conti- « nent y arrivent à une parfaite maturité. Les ani- « maux de notre hémisphère s'y multiplient, et leurs « races s'y perfectionnent. Les bêtes à cornes y sont « plus belles qu'en Espagne .Les chevaux du Chili « sont plus beaux et ont plus de vivacité que les fa- « meux andalous dont ils descendent. La nature ne « s'y est pas bornée à enrichir la surface de la terre, « elle a caché des trésors dans ses entrailles (1). »

Nous nous proposons, dans cette esquisse, de voir jusqu'à quel point ces éloges sont fondés; nous n'apporterons que des faits aux jugements des lecteurs de ce mémoire. Quelques-uns, nous l'espérons, feront éveiller un sentiment d'admiration pour les dons prodigués accordés à cette superbe et à la fois riante nature des Andes ; mais, hélas! il y en aura bien d'autres qui mériteront un blâme universel; toutefois, ce ne sera pas à la nature, l'œuvre de la Providence, que nous aurons vraiment des reproches à adresser, mais, sans doute, aux travaux humains, qui paraissent d'autant plus petits que tout ce qui nous entoure est grand.

Nous parlerons rapidement des richesses minérales du pays, en nous réservant de traiter de la

(1) *History of America*, traduction de Senard Morellet.

zoologie quand nous nous occuperons de l'agriculture proprement dite. Quant à la botanique, dont nos notions sont toutes puisées dans le grand ouvrage de M. Claude Gay, nous parlerons sous chaque zone respective du pays.

CHAPITRE II.

Un jour (en 1833), un berger conduisant son troupeau dans les montagnes de Copiapó, s'arrêta le soir, alluma son feu de bruyères et s'endormit. Quand il se réveilla, dans la matinée, le feu avait fondu quelque chose qui lui parut être de l'argent; c'était la découverte du minéral de *Chañarsillo*, dont les veines, se grossissant de jour en jour, envoient aux monnaies de l'Europe tant de milliers.

Une autre fois, le mulet d'un *arriero* s'égare en traînant sa bride. Son maître le suit et, à la fin, le retrouve, la boucle de la bride s'étant arrêtée dans un caillou. Ce caillou, c'était la pointe saillante d'un rocher d'argent; cela était en 1847. On y bâtit une ville, et on commença des labours. C'est aujourd'hui le minéral de *Tres Puntas*, encore plus riche que celui de Chañarsillo.

C'est ainsi qu'on trouve des trésors dans l'Amérique du Sud, et c'est ainsi que le hasard fera paraître aux Chiliens bien d'autres richesses, que les uns ne savent pas chercher, les autres ne le peuvent pas, et tous ne le veulent point. Dès

les premiers jours de la découverte de Chañarsillo, on arrachait, à force seule de bras, des pierres noirâtres de 50 et 100 kilogrammes de poids. On les frappait d'un marteau, et la masse d'argent toute pure, exposée à l'action de l'air, s'entr'ouvrait à l'instant comme si c'était un sac de farine. Telle est la merveilleuse fécondité de ces mines, dont les seuls faits authentiques (1) que nous venons de citer nous dispensent d'autres détails.

Les mines d'argent abondent dans toutes les Andes chiliennes; on croit même qu'il y a des lieux inexplorés, dont les neiges éternelles cachent dans leurs sommets les veines d'une richesse prodigieuse, puisqu'on a trouvé, au pied de ces hauteurs, des fragments détachés (*rodados*) d'une grande valeur. Mais, d'une part, les neiges, de l'autre la faute de moyens, d'instruments et d'intelligence, ont rendu, jusqu'aujourd'hui, hasardeux de travailler ces mines, et c'est seul, à Copiapó, qu'on les exploite avec d'immenses profits.

Nous venons de savoir que, dans l'une de ces veines, on peut toucher de la main une quantité de 100,000 *marcos* d'argent (400,000 kilog.), qui valent, dans ce moment-ci, 1 million de piastres (5 millions de francs).

Les mines de cuivre suivent en importance celles d'argent, si elles ne les surpassent pas. Elles s'étendent plus au sud de Copiapó, depuis la vallée de Coquimbo à celle d'Aconcagua, descendant vers le sud,

(1) Lafond, *Voyages autour du Monde.*

elles deviennent rares et de moindre valeur. Les Chiliens fondent tous les minéraux qui ont une loi de plus de 15 pour 100 de cuivre pur, et quand la loi monte à un 25, ce qui n'est pas rare, on les croit très-riches. Il y a des veines qui ont donné à un seul propriétaire (à Tamaya) 5,000 francs par jour, net profit; il y en a d'autres, comme celles du Manatial à Aconcagua, qui produisent de 2 à 3 millions de francs par an. La fonte du cuivre est la plus grande industrie du Chili. Un seul établissement, le Melon, qui est le plus près de Valparaiso, en a exploité annuellement, pendant les dix dernières années, de 9 à 12,000 quintaux de cnivre (450 à 600,000 kilogrammes).

L'or est très-abondant dans le Chili comme il est à la Californie, dans l'hémisphère nord, mais dans les mêmes latitudes. Mais le minéral s'y trouve dans de si petites particules, et si répandu, tantôt dans des terres aurifères, comme celles de Limachi et de Casuto, tantôt dans les sandes des fleuves, comme celles des Cañas, tantôt dans des veines minérales comme celles du Chivato dans les Cordilières du sud, qu'on l'exploite beaucoup moins aujourd'hui qu'auparavant, et qu'il ne forme qu'une industrie toute locale, ou plutôt de famille (1). Nous avons vu, à

(1) Nous venons de savoir (depuis que ces lignes ont été imprimées) qu'il a été découvert, « par des Américains du nord, » à la cordilière d'Antuco, un riche gisement d'or. N'en doutons plus; aussitôt qu'on introduira un moyen d'amalgamation assez puissant, le Chili produira de grandes quantités d'or.

Illapel, les petits enfants s'amuser à recueillir des particules d'or dans les sandes du fleuve, avec leurs chapeaux de paille.

Le plomb est naturellement très-abondant, mêlé à l'argent (comme galena) et à d'autres minéraux; mais non-seulement on ne l'exploite point, mais on le méprise, puisqu'il entrave l'exploitation d'autres métaux plus riches. Cependant nous n'avons jamais pensé qu'une bonne somme de cet argent, qui tant nous coûte, est destinée à acheter, à l'étranger, le plomb que nous jetons dans nos *desmontes* en bas des montagnes.

Le fer est abondant partout. Tous les sols du nord sont ferrugineux, et à Atacama on a trouvé des fragments d'un métal presque pur. La consommation du fer est très-considérable dans tout le pays, surtout dans l'exploitation des mines, et aujourd'hui dans la construction des chemins de fer. L'absence de combustibles assez puissants a ajourné, jusqu'à ce jour, la pensée d'une exploitation si précieuse et si facile; mais l'impulsion des besoins et les récentes découvertes du charbon de terre qu'on a faites à Talcahuano ne tarderont point à créer une vaste industrie de ce métal plus précieux pour le Chili que toutes ses autres richesses, puisqu'il est appelé à être un pays industriel et navigateur. Et voilà que la Providence lui a mis sous la main le fer partout pour appeler l'industrie, le charbon de terre au fond de ses baies pour porter au delà des mers les productions de son sol!

Le charbon de terre qu'on a découvert à Lota, près de Conception, est si abondant, que, après quatre ou six années d'exploitation, nous le voyons faire concurrence aux chargements envoyés de l'Angleterre et des États-Unis, pour approvisionner la navigation à vapeur du Pacifique, qui aujourd'hui parcourt non-seulement les côtes depuis Magellan à la Californie, mais commence à se diriger vers la Chine et l'Australie. On dit que le charbon de terre est très-abondant au détroit de Magellan (et même près de Santiago, dans les cordilières des *Condes*), et, sans le moindre doute, au sud, dans un pays si pluvieux et peuplé de forêts, qui a été alternativement submergé par la mer et calciné par des forces volcaniques, les formations de lits de charbon doivent être inépuisables. Et que l'attention du monde s'y porte de suite ! Quel entrepôt y a fait la nature pour le commerce de la terre, dans la juste moitié de cette longue et pénible route qui conduit à tant de mondes ! On a parlé de la canalisation de l'isthme de Panamá, du chemin de fer américain à travers l'Utah. Eh bien ! nous ne le nions point, l'homme fera ce chemin de fer et ce canal, mais des siècles s'écouleront avant de les entreprendre et de les finir, et, dans ces siècles, le Chili sera l'entrepôt universel du commerce des mers du sud. Que le Chili se prépare donc à ce grand avenir !

Les couches supérieures du charbon de Lota sont d'une très-bonne qualité; mais, comme c'est généralement le cas dans les mines peu profondes de

charbon, le matériel est un peu fragile lorsqu'il a été mis en contact avec l'air. Ce défaut rend difficiles son exploitation et son usage à bord; mais cela disparaîtra aussitôt que les veines seront plus profondes.

Quant à sa qualité, nous nous permettrons d'extraire ici l'analyse que les docteurs de la Beche et Playfair ont faite en Angleterre par l'ordre de l'amirauté anglaise, et de le comparer avec l'une des meilleures sortes de l'Angleterre, celle de Galles.

VARIÉTÉS.	CARBONE.	HYDROGÈNE	NITROGÈNE.	SOUFRE.	OXYGÈNE.	CENDRE.	VALEUR CALORIQUE.
Charbon de terre de Galles........	90.12	4.33	1.10	0.85	2.02	1.68	32.96
Charbon de terre de Conception.....	70.55	5.76	0.98	1.95	13.24	7.52	25.62

On le voit, le charbon de terre du Chili a 20 pour 100 en moins de gaz carbonique que celui de Lota, et conséquemment moins de valeur calorique; mais cette analyse est faite sur des couches supérieures et aujourd'hui nous croyons que ce charbon s'est beaucoup amélioré.

Tels sont les principales sources de richesses minérales connues ou exploitées dans le Chili; mais ce superbe catalogue serait encore peu de chose pour un pays qui a les Andes pour base et pour som-

met. Ainsi, selon Malte-Brun, on y trouve des montagnes entières d'aimant, et les Chiliens ne sauraient en douter quand ils voient la foudre tomber comme sur une chaîne électrique, jamais dans les plaines, toujours sur les pics des montagnes. Le mercure, abondant dans le Pérou, n'est point rare dans les Cordilières, qui séparent les deux pays au nord.

L'étain et le manganèse, dit le voyageur américain Gilles, y sont si purs, qu'il ne faut que les recueillir. L'antimoine est très-abondant; dans le fond des vallées du nord, on aperçoit sa pesante odeur, et dans les montagnes du Pérou son abondance est telle, que les naturels attribuent la maladie de la *puna* à ses vapeurs.

L'alun et l'arsenic s'y trouvent aussi à l'état natif. Le soufre est mêlé en de telles quantités aux minerais de cuivre, que dans la fonte de ceux-ci les cheminées jettent une fumée si chargée de l'acide sulfureux, qu'il ne faudrait qu'un appareil de concentration pour en recueillir des tonneaux. On le trouve aussi d'une pureté parfaite.

Et encore, si au Chili on ne trouve pas les diamants du Brésil ou les émeraudes de la Nouvelle-Grenade, on a trouvé le lapis-lazuli d'une qualité très-supérieure.

Et combien de trésors sont cachés encore dans ces puissants flancs des Andes, trop durs pour que la main seule de l'homme suffise à découvrir le fil de leurs veines, mais dont le marteau d'une robuste

industrie fera jaillir un jour, ô mon Dieu! qui sait quel nombre de miracles de ta providence et de ta bonté?

Si nous retournons à des produits de la terre d'une valeur moins élevée, mais non moins utiles, nous trouvons le sel sur toute l'étendue de nos côtes, où il ne faut que creuser un bassin pour l'y recevoir pur. La chaux abonde de tous côtés, soit des mines, soit des immenses lits de coquilles qui bordent la mer. — Le plâtre, à lui seul, forme un des grands caractères géologiques du Chili. Darwin, par exemple, en a rencontré un lit immense de 200 pieds de profondeur à la vallée du *Yeso* (plâtre), aux Andes centrales. — On trouve de la marne à Copiapó, tandis que, des terres rouges des côtes centrales, on fait de bonnes pouzzolanes et du ciment romain.

Les sables des fleuves, d'origine granitique et roulés avec violence dans leur cours, sont assez fins pour la construction de bons vitraux, tandis que les naturels trouvent partout des craies si molles et si fines, que, nous n'en doutons point, on pourrait imiter des porcelaines, puisqu'on en fait des objets très-délicats et très-fins.

Il y a de très-beaux marbres à Copiapó, et des plus ordinaires on en trouve partout. Le voyâgeur qui a traversé une fois la *cuesta del Espíritu Santo* près de Combarbalá n'a fait que parcourir une montagne de marbre.

Dans un pays où les forces volcaniques ont été si actives et violentes, les pierres de construction fa-

ciles à tailler n'existent point; mais il y en a quelques-unes, comme la *loza*, d'une origine mixte, volcanique et aquatique, qui fournissent de très-beaux et éternels matériaux de construction; la cathédrale de Santiago en est témoin. Le granit et le porphyre sont la base géologique la plus générale du pays; il ne faut que des machines pour les couper. La nature, cependant, nous en coupe assez, et le lit de nos fleuves nous donne autant de cailloux ronds et jolis qu'il en faudrait pour paver la surface du monde.

Tel est le résumé des dons que la Providence a déposés pour l'homme dans les veines des Andes. Les Andes! quels témoins ne sont-elles pas, à elles seules, de la bonté de Dieu! Elles donnent autant de richesses que le travail de l'homme en désire. Mais de ces sommets superbes nous descendent tant d'autres biens! — Les eaux qui fécondent nos plaines, — le climat de brises qui fortifie la vie, tout paraît descendre du ciel sur ce lieu pour que les fleuves qu'il engendre en ses entrailles, de l'Orinoco à la Plata, aillent en répandre le bienfait sur ce vaste continent de Colomb.

Et cependant, après tout ce que nous venons de dire de la richesse minérale du Chili, la nature lui a donné d'autres biens d'un ordre supérieur en beauté et en pouvoir bienfaisant pour les hommes; nous parlons de son agriculture.

On comprendra, du reste, qu'en nous occupant de mines nous n'avons parcouru que la zone du

nord, puisque celle au sud de Santiago est complétement agricole.

Et, même au nord, il y aura de quoi nous entretenir envers l'agriculture. Le Chili est un pays éminemment agricole; toute autre chose y est secondaire. Les mines se nourrissent de la séve des champs, sans la culture desquels leur existence serait impossible; et cette loi de supériorité est si bien marquée, que tous les capitaux accumulés dans les mines sont employés à l'acquisition des propriétés rurales, et aujourd'hui il n'y a pas un seul riche *minero* qui ne soit pas un opulent *hacendado*, vivant vraiment pas aux mines, desquelles il est descendu pour toujours, mais dans la campagne et au milieu des travaux rustiques, tant il est vrai que de tout temps et dans tous les pays l'amour de la terre a été pour l'homme le symbole et le but du bonheur. Et comment serait-ce autrement? Les mines s'épuiseront un jour. Potosi et Cerro de Pasco, qui furent, le siècle dernier, ce que Copiapó est aujourd'hui, nous le crient bien haut. Mais l'agriculture se tarira-t-elle? Non. De jour en jour son essor se fera plus grand. La population, le commerce, l'émigration, tous les progrès sociaux, les chemins de fer, les industries nouvelles, tout fera marcher en avant l'agriculture dans tous les coins de l'univers, et au Chili surtout, et nous y appelons l'attention des hommes qui pensent, au Chili, le seul pays au-dessous de l'équateur qui puisse produire en grand les céréales qui devront alimenter un jour ces con-

tinents lointains répandus sous les tropiques des mers du sud; le Chili, le seul pays qui présente à l'émigrant européen les cultures de leurs propres terres et les seules qu'ils connaissent; le Chili, le seul Etat entre ses frères de l'Amérique du Sud qui présente aux races de l'Europe une race unie, sans mélange de ce malheureux sang d'Afrique qui empoisonne tant d'autres sociétés; le Chili, dont le climat préserve toute la vigueur des races du vieux monde; le Chili, dont les productions se trouvent toujours, pour ainsi dire, sur le rivage de la mer pour aller se répandre sans les dépenses de transport que malheureusement ont presque toutes les autres nations du littoral sud-américain; du Chili enfin, où (et nous devons l'espérer pour toute l'Amérique) les arts et les progrès arriveront avec les races européennes qui fuient leur vieux foyer pour s'asseoir sur le nôtre; mais foyer, arts et progrès qui ne peuvent pas se trouver sans que l'agriculture ait jeté d'avance leur fondement. — « Ainsi, l'a dit le « grand économiste M. Hippolyte Passy, les desti- « nées de l'humanité ne s'accomplissent qu'avec « l'assistance et le perfectionnement de l'agricul- « ture; ainsi il n'est d'accroissement aux prospéri- « tés sociales qui n'ait pour condition indispen- « sable la réalisation de quelqu'un des progrès dont « l'agriculture est susceptible. »

Nous venons de nommer l'homme ou plutôt l'agriculteur, et, avant de nous occuper de l'agriculture proprement dite et locale, nous nous permet-

trons quelques réflexions préliminaires sur l'agriculteur chilien dans ses rapports aux travaux ruraux, puisque dans toute chose les comptes des hommes doivent venir en premier. Nous ne savons encore si nous devons trop le blâmer; mais, puisque nous admirons la nature de notre pays, il nous faudra employer, envers elle, des moyens dignes des bienfaits que nous en recevons. Se peut-il que les agriculteurs du Chili soient au-dessous de ces moyens? Eh bien! disons-le franchement, oui, telle est notre situation; mais du moins nous commençons à connaître le mal et à chercher le remède. Que depuis ce jour, donc, les reproches à venir tombent sur celui qui veuille les accepter par indolence ou incrédulité.

CHAPITRE III.

La colonisation de l'Amérique est bien connue. La féodalité européenne ne peut donner qu'une faible idée des systèmes de ses seigneurs féodaux, qu'un Pisarro, un Almagro, soldats de l'aventure et du pillage.

La distribution des terres se fit, dit-on, par un arpentage tout particulier. Le premier gouverneur du Chili, Pedro Valdivia, montait sur une haute montagne, et disait à un de ses com-

pagnons : « Tant que vous pouvez voir de vos yeux tout autour de vous, cela vous appartient ; » ou disait à l'autre : « De tel fleuve à un tel autre, voilà votre ferme. » C'est ainsi qu'aujourd'hui même existent les limites de bien des propriétés ; comme on dit en Europe : la Bidassoa sépare l'Espagne de la France ; de même on dit d'une ferme à l'autre, dans bien des endroits au Chili.

Ce devait être une bizarre situation que celle de ces soldats, maîtres de tant de terre, et qui n'avaient, pour la défricher, que leur épée et leur cheval. La même année (1541) de la fondation de Santiago, les naturels brûlèrent la ville. « Il ne nous est resté, dit Pedro de Valdivia, dans une lettre à Charles V, que trois petits cochons, un poulet, une poule et deux déjeuners (*almuerzas*) de froment. »

Tels étaient les tristes fondements de cette agriculture qui, trois siècles plus tard, devait nourrir tout le littoral du Pacifique.

Il ne nous importe pas de suivre le développement des cultures introduites, des pas en avant donnés par les colons. Il nous suffira de faire deux observations : l'une que, pendant les siècles derniers, le Chili ne produisait que du blé et des vins qui étaient envoyés au Pérou en échange d'argent, de sucre et denrées européennes, qui, alors, venaient seulement aux mers du sud par la route de Panamá ; l'autre, c'est que, tandis que les propriétaires formaient une centaine de familles, les

naturels étaient tous leurs sujets, leurs *pionadas* (troupeau de laboureurs), comme ils avaient des *bueyadas* (troupeau de bœufs), des *caballadas* (troupeau de chevaux). C'était une situation pire que celle des esclaves d'aujourd'hui : tous les travaux, toutes les souffrances du serf, sans aucun des devoirs des maîtres.

Ainsi les pauvres indiens étaient obligés de travailler, dans certains endroits, six à neuf mois de l'année sans aucune paye; dans d'autres, ils devaient envoyer un ou deux de leurs fils à un travail gratuit et perpétuel, sous la peine d'amendes et d'autres châtiments; le tout, en échange d'une poignée de terre qui lui était accordée, à lui, le maître hier! — Mais un homme, le plus grand administrateur que l'Espagne ait jamais eu en Amérique, le vice-roi D. Ambrosio O'Higgins, étant capitaine général du Chili, fit une grande réforme à la fin du dernier siècle, parcourant lui-même tout le territoire. Cette visite est rappelée encore dans les campagnes, avec gratitude, sous le nom de la *visita del marques*.

Hélas! bien des choses restent encore à faire pour le bien des laboureurs, mais on a fait aussi des réformes qui honorent le cœur chilien et l'intelligence des fermiers, puisqu'il est impossible qu'il y ait des biens pour le propriétaire sans qu'il y en ait pour les travailleurs ; il est impossible que l'un soit actif, honnête, intelligent, si l'autre ne récompense pas son activité, s'il ne stimule pas son ca-

ractère, si on ne lui *enseigne* point pour qu'il puisse *savoir*, et faire qu'il apprenne. Or c'est la plus grande et la première réforme à compléter dans le Chili.

La race qui peuple les campagnes du Chili, les *huasos*, comme nous les appelons, est la nation presque primitive, avec un dixième, peut-être, de sang européen. Des Indiens purs, il n'y en a que très-peu et se trouvent réunis en villages (*pueblos de Indios*), vivant de petites cultures ou d'industries ménagères, telles que la poterie, dans laquelle quelques-uns, tels que ceux de Talagante, sont très-adroits. Les *huasos* sont des hommes d'un caractère naturellement doux et capables, jusqu'à certain âge, d'un contrôle facile et complet. Ils ont une grande humilité de cœur. Jamais ils ne rencontrent une personne sans lui souhaiter le bonjour en levant leur chapeau, même à leurs ennemis. Le voyageur Darwin, en voyant deux *huasos* saluer une pauvre négresse mendiante, s'écrie : « Je ne peux que témoigner mon admiration pour la politesse naturelle de tous les Chiliens. » Ils n'acceptent même pas un cigare sans vous dire : *Dios se lo pague* (Dieu vous en récompense). Le *compadrazgo* (compérage) est une institution sacrée dans la campagne. Deux hommes s'abhorrent à la mort, ils se font *compères*, et le soir ils dormiront tranquilles l'un à côté de l'autre. Après, leur éducation tout à fait négligée leur fait prendre de fâcheuses habitudes. Les relations sociales y contribuent au-

tant que le mauvais exemple du foyer domestique. Par rapport au propriétaire, il est, généralement, dans une hostilité déguisée, mais énergique ; par rapport aux lois, il n'est qu'une victime.

Comme *inquilino*, c'est-à-dire comme sujet du propriétaire, il a de rigoureuses obligations. Quelquefois il travaille trois mois de l'année sans payement ; il est obligé de fournir à la ferme un remplaçant perpétuel qu'il paye d'un prix élevé, tandis que le propriétaire ne l'en indemnise qu'à un prix beaucoup plus bas. D'autres fois, il n'est pas payé en argent, mais en denrées ou en comestibles qu'on le force de prendre pour un prix beaucoup plus haut qu'il en achèterait autre part. Il en résulte que, n'existant point les moindres établissements de crédit rural, il a besoin d'argent, et vend *en vert* sa petite récolte aux agioteurs qui n'y manquent jamais. Ils doivent se tenir toujours prêts aux ordres du maître pour tous les services du bétail, les cultures et même de longs voyages. Il arrive que l'*inquilino* n'a qu'un cheval maigre et vieux, et le propriétaire en a une centaine oisifs et gras ; mais l'*inquilino* doit partir sans sa bête ! Encore ce n'est pas tout. Voyons le *huaso* dans sa vie de citoyen : d'abord il paye la dîme, lui qui sème à peine pour vivre, tandis que le propriétaire, qui sème pour spéculer, ne la paye pas, puisqu'il lui est facile de déguiser les numéros dans ses immenses récoltes. Ensuite, il est membre de la milice, il n'a qu'un jour de répit dans la semaine, ce jour c'est

le dimanche ; mais, comme milicien, il a à marcher, sur son propre cheval, au village prochain, pour revenir chez lui, fatigué et mécontent. Le *huaso* veut-il se marier? il doit payer le curé 15 ou 25 piastres; a-t-il des enfants? il faut payer le curé pour en faire des chrétiens. A-t-il une plainte à porter contre le propriétaire? mais le juge légal c'est le propriétaire. Voudrait-il se plaindre contre son juge au commandant de la milice? mais le commandant, c'est encore le propriétaire. Qu'en résulte-t-il pour les relations de l'*inquilino* et du propriétaire, et des hommes des campagnes en général, et la loi? Nous ne parlerons point des résultats que ces entraves, apportées au mariage, ont dans les mœurs. Cela doit avoir des remèdes que les individus isolés ne peuvent plus commander. Mais il en résulte des maux particuliers faciles à concevoir. Le propriétaire méprise le laboureur, et celui-ci craint, soupçonne et trompe son maître. Il n'a fallu dire, pour glorifier l'agriculture, « Jésus-Christ laboureur. » La culture de la terre a toujours été le plus noble métier de l'histoire, excepté dans les mauvais temps où la féodalité avilit le travail. Et cela a été, jusqu'à ce jour, le plus grand mal que les agriculteurs chiliens ont pu se faire eux-mêmes. En méprisant le laboureur ils ont dégradé le bien même dont ils vivaient, et dont la nature faisait sa plus grande richesse. Ainsi travailler aux campagnes était devenu un métier sans honneur. L'avocat était supérieur au *huaso*, et, de-

puis lors, cette parole forme dans notre langage plutôt un mot d'injure.

Mais arrêtons-nous ; Dieu nous garde de vouloir dire que l'agriculture elle-même est méprisée au Chili. Nous marquons le danger qu'il y a eu pour elle ; mais aujourd'hui nous la voyons, la joie dans le cœur, se lever, se corriger chaque jour. On a formé des sociétés agricoles, on a écrit des journaux ; des individus riches et intelligents ont visité l'Europe, et y ont rapporté des réformes et des principes ; d'autres ont fait des canaux, tels que celui de Pilque ; d'autres ont desséché des marais immenses, tels que celui de Tagua-tagua, tandis que le gouvernement fondait une école d'agriculture. Au Chili, il y a un immense contraste de l'agriculture d'hier, vieillie et routinière dans ses pratiques, coloniale dans ses principes, brute dans sa forme, et l'agriculture raisonnée qui s'introduit aujourd'hui. Seulement, nous le répétons, il faut commencer par l'homme, mais non, comme on l'a voulu, par l'homme vieux dans ses habitudes, mais l'homme enfant, pur et bon, tel que nous le donne la nature. Allez à la mère, prenez l'enfant, enseignez-lui, et une autre vie commencera pour les campagnes. Laissez l'homme mûr tel qu'il est, vous n'en ferez rien de mieux ; tout ce que vous aurez cru obtenir de bon en lui ne sera qu'un nouveau vice, l'hypocrisie. Qu'on ne s'y trompe point, et qu'on laisse tout découragement à part. La réforme n'est pas impossible, comme on l'a prétendu, mais il faut

commencer par le commencement et aller lentement au but. Ainsi, dans le cours d'un quart de siècle, le Chili, même socialement, aurait mérité d'être appelé le paradis de la terre.

En effet, une révolution puissante s'accomplit dans l'agriculture du Chili depuis quelques années. Ce sont des faits, des pas en avant qui ont amené ce mouvement progressif encore. D'abord la division des cultures par les accroissements des familles et des héritages; et, par les arrentements des petites fermes (*hijuelas*) des grandes propriétés, telles que celles des majorats et des couvents, ont apporté un changement considérable, sinon aux moyens des cultures, au moins à l'augmentation des productions. Ensuite, des entreprises agricoles ont été couronnées d'un immense résultat.

Il n'y a que trente ans, la capitale du Chili était entourée d'une vaste plaine couverte de cailloux et aride comme le désert. Quelques hommes entreprenants détournèrent une partie des eaux du Maipo et la versèrent, au moyen d'un grand canal, sur cette plaine aujourd'hui riante des plus belles cultures, et d'une fécondité telle qu'on ne pourrait la comparer qu'à celle de la vallée du Nil, puisque ce sont les eaux limoneuses du Maipo qui en sont la cause. A Coquimbo, le canal de Bella-Vista n'a pas produit un effet moins surprenant. Partout on commence à voir la trace d'un progrès naissant. Un jour (il y a quarante ans), un mulet traversait les Andes chargé de quelques pointes de peuplier qu'un

voyageur avait prises, comme en passant, à l'Alameda de Mendoza. Aujourd'hui, le Chili, d'un bout à l'autre, est tellement couvert de peupliers, qu'il y a des fermes où l'on en compte des millions. En évaluant le prix ordinaire du bois de peuplier, un calcul de 100 millions de francs ajoutés à la propriété chilienne par la seule adoption de cet arbre ne serait qu'un calcul trop modéré. Un autre bienfaiteur y a introduit, il y a vingt-cinq ans, quelques moutons mérinos, et, aujourd'hui, ces animaux, au Chili, commencent à s'élever en nombre sur la vieille race. Comment niera-t-on les progrès agricoles du Chili?

Le fermier du Chili (et sous le nom de fermier nous comprenons tout agriculteur, propriétaire ou non) a cependant quelques défauts dont il faudra qu'il se dégage, puisque sa tâche est bien facile et toute de volonté.

Nous avons parlé de sa situation, si mal comprise par lui envers les laboureurs; mais à présent nous voulons parler de ses idées de culture.

D'abord le fermier chilien n'a pas la moindre idée de la valeur du temps par ce que le temps est. Ainsi, dans toutes les opérations rurales dans lesquelles il n'est pas pressé (par les pluies de l'hiver qui s'aprochent, par exemple), ses travaux se traînent avec une pénible langueur. On n'a pas de plan fixe de culture. On travaille au hasard; on ne fait pas de calculs. Cette année, le froment vaut, au marché, 3 piastres, tout le monde s'empresse de

semer du blé et absolument que du blé. Qu'en résulte-t-il ? Du moment que le commerce est instruit des grandes récoltes qui se préparent, décline d'acheter, et les prix tombent d'une moitié par ce seul fait. Alors, que la récolte vienne, elle s'entasse comme un poids mort sur tous les marchés, et le charançon s'en charge du reste. Dans un autre sens, c'est ainsi que s'expliquent les mortalités qui, de temps en temps, déciment les animaux, faute de pluie et de pâtures vertes, — parce que n'ayant pas le sentiment, si nécessaire au cultivateur, de la prévision, ils maintiennent dans leurs pâtures plus d'animaux que dans certaines circonstances il n'en faudrait.

Une autre erreur déplorable, c'est un esprit d'économie agricole tout à fait mal entendue. L'agriculture, dans le Chili, ne consiste pas, comme en Europe, à tirer le plus grand profit du capital employé dans la culture, mais à un nonchalant *laisser faire* concédé à la bonté de la terre. De là vient que les amendements et les fumiers ne s'y connaissent point, même de nom. La seule grande dépense de la culture chilienne, c'est l'irrigation ; mais, si l'agriculteur arrose une ou deux fois ses semailles, il ne les arrosera pas trois fois, si cela lui coûte, aujourd'hui, un *réal* de plus que ce qu'il lui en a coûté les derniers trente ans, fût-il convaincu que la production serait plus grande. On sait qu'en France, dans les dix départements les plus mal cultivés, les dépenses de cultures ne vont

qu'à 30 fr. par hectare et le produit net à 70 fr., tandis que, dans les dix mieux cultivés, la dépense étant de 200 fr., le profit est de 320, c'est-à-dire qu'il y a un profit *réel* trois fois plus grand que dans le premier cas, et que le surplus de dépense est tout à fait *nominal*. — Mais ces idées avancées, cependant si simples, ne se font pas encore jour dans le Chili, comme en Italie, l'Espagne et bien d'autres pays.

Pour les réformes agricoles, il faut une prudence extrême, sous peine de décréditer ce qui est utile et bienfaisant.

En Angleterre, par exemple, on dépense 17 millions de francs dans l'achat du guano. Si nous disions aux Chiliens : Achetez le guano et employez-le à Valdivia (où il pleut, cependant, neuf mois de l'année), puisque l'Angleterre, pays le mieux cultivé du monde, le fait; nous ne dirions qu'une grande bêtise; mais, si nous lui disions : Achetez le guano et employez-le à Copiapó et Guasco (comme le font les Péruviens dans leurs vallées voisines), puisque vous n'y produisez que le dixième de votre consommation, et vous êtes obligés de payer si cher pour votre nourriture importée de loin, nous ne dirions qu'une grande vérité.

On a dit : *laissez faire* en agriculture comme en tout. Le temps viendra, par lui-même, des réformes et des belles choses. N'avons-nous pas des terrains partout dans nos fermes? répète-t-on au Chili. Quand nous en avons besoin, nous les prenons;

quand nous nous en sommes servis, nous les laissons en jachère jusqu'à d'autres temps. Acceptable, mais rude et paresseux système, dans de tels lieux que le sud du Chili; mais, à partir de Rancagua jusqu'au nord, la moitié du Chili la plus peuplée, la mieux cultivée, a besoin de l'adoption de la culture moderne, du *high farming* des Anglais.—Pourquoi dépense-t-on tant de capitaux à la culture anglaise? Parce que l'hectolitre de froment vaut 20 fr., n'est-ce pas? Et quel a donc été le prix du blé dans le Chili pendant les années dernières? 20 fr. aussi l'hectolitre, 20 fr. et davantage, payés de dollars américains et de l'or de la Californie! Celui qui écrit ces lignes-ci a vendu lui-même à San Francisco, en janvier 1853, le sac de farine de 100 kilog., qui ne coûtait, au Chili, que 62 fr., au prix de 150 fr.! — Tous les agriculteurs du Chili ont doublé, quadruplé leurs revenus; et qui n'avouera, par exemple, que si, par de meilleurs systèmes, nous eussions épargné seulement deux *réaux* (1 fr. 50 c.) dans la culture de nos blés par hectolitre, épargne vraiment si facile à faire, nous aurions gagné, en six ans, bien des millions? Ceux qui ont gagné 40,000 piastres par exemple, et il y a bien assez de ceux-ci, en auraient encore gagné 50,000. L'occasion est passée, dira-t-on. Le marché de la Californie nous est fermé pour toujours. Erreur funeste du délai du progrès! N'est-ce pas là l'Océanie et ses mille îles ouvertes pour nous? Qu'arrivera-t-il, si vous ne marchez point en avant? La Californie,

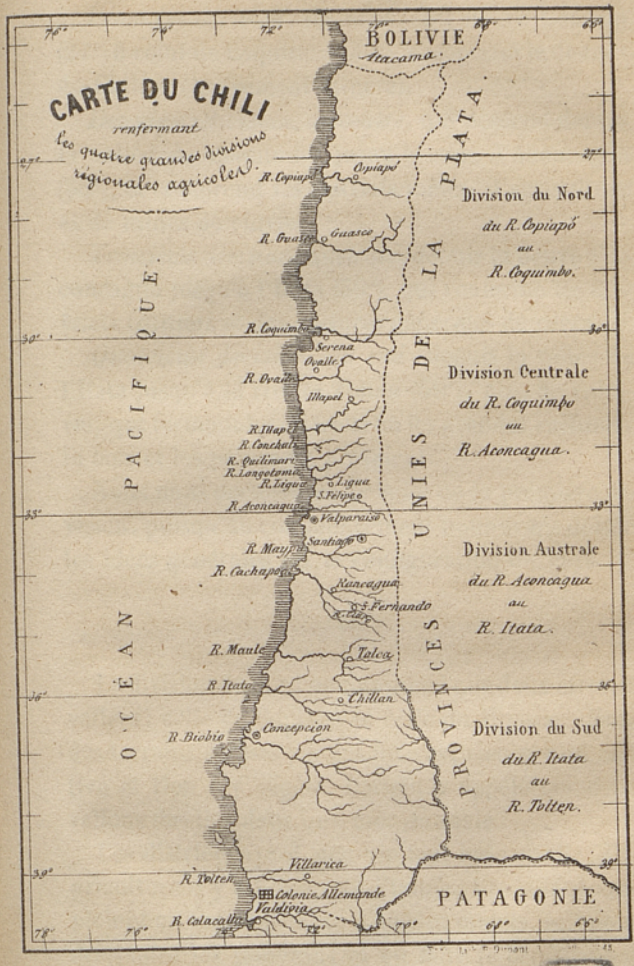
votre rivale dans l'hémisphère nord, travaillant mieux que vous, produira plus et vendra à meilleur marché que vous ne le faites, et viendra vous faire concurrence au milieu même de vos portes. Mais, si vous vous hâtez, si vous achetez des machines, si vous améliorez vos systèmes, ne craignez point la ruine de votre richesse agricole. L'humanité se reproduit de nombre et de besoins; la terre à peine commence à le suffire.

CHAPITRE IV.

I.

Nous parlerons, à présent, de l'agriculture locale du Chili, sujet qui forme, pour ainsi dire, la seconde partie de cet écrit. Pour mieux nous faire comprendre, nous diviserons le territoire du Chili en quatre zones, en commençant vers le nord, dans la première vallée cultivée (27°) jusqu'aux prairies de Valdivia (39°), où finissent tous les labeurs.

Ainsi nous avons un territoire agricole cultivé de 12° géographiques de 26 lieues espagnoles représentant une étendue de 320 lieues de longueur et 40 à 60 de largeur. Chaque division est de 3° géographiques, ou de 80 lieues du nord au sud, ainsi qu'il suit :


CARTE DU CHILI
renfermant
les quatre grandes divisions
régionales agricoles.
BOLIVIE
Atacama
PROVINCES UNIES DE LA PLATA
OCÉAN PACIFIQUE
Division du Nord
du R. Copiapó
au
R. Coquimbo.
Division Centrale
du R. Coquimbo
au
R. Aconcagua.
Division Australe
du R. Aconcagua
au
R. Itata.
Division du Sud
du R. Itata
au
R. Tolten.
PATAGONIE
R. Copiapó
Copiapó
R. Guasco
Guasco
R. Coquimbo
Serena
Ovalle
R. Ovalle
Illapel
R. Illapel
R. Conchali
R. Quilimari
R. Longotoma
R. Ligua
Ligua
S. Felipe
R. Aconcagua
Valparaiso
Santiago
R. Maypo
R. Cachapoal
Rancagua
S. Fernando
R. Maule
Talca
R. Itata
Chillan
R. Biobio
Concepcion
Villarica
R. Tolten
Colonie Allemande
Valdivia
R. Calacalla

Première division, du nord. Du fleuve Copiapó (27°) à celui de Coquimbo (30°). Comprend le district du Chili exclusivement minéral.

Deuxième division, du centre, qui descend depuis la vallée de Coquimbo jusqu'à celle d'Aconcagua (33°), et comprend les districts mêlés, d'agriculture et de mines de cuivre.

Troisième division, australe, depuis le fleuve d'Aconcagua jusqu'à l'Itata (36°), qui renferme les districts fruitiers et des cultures générales de céréales.

Quatrième division, du sud, depuis la vallée de l'Itata jusqu'à la rivière Tolten (39°), près de Valdivia, qui forment les districts où les grandes cultures, le bois et les pâturages prévalent.

Nous nous occuperons de suite de la première division, puisqu'au commencement nous avons donné les idées générales sur la configuration du pays.

II.

La division du nord ne comprend que deux étroites vallées; celle de Copiapó et celle du Huasco. Hors des terrains arrosés par ces fleuves, rien n'y est cultivé et rien n'y végète. Darwin a appelé ces deux vallons des îles dans une mer de sable.

Ces districts ayant une vie tout industrielle, l'agriculture n'y est que très-limitée. Les mines emploient un grand nombre d'ânes et mulets, soit pour descendre les minéraux et en faire le bénéfice par amalgamation dans les vallées, soit pour monter

aux mines les comestibles, l'eau et le bois, ces deux derniers articles étant d'une valeur énorme dans ces régions arides, sans végétation et sans pluies. Ici, ainsi qu'à Copiapó, la culture exclusive poursuivie est celle de l'alfalfa (le *fisfahat* des Maures) pour la nourriture des bestiaux.

Nous ne nommerons pas l'alfalfa sans en dire un mot qui est, à lui seul, l'éloge le plus complet du climat du Chili. L'alfalfa n'est que la luzerne européenne (*medicago sativa*) introduite, dans le XVIIᵉ siècle, par les Espagnols. Mais le climat du pays en a fait une telle merveilleuse modification, qu'un grand botaniste anglais (John Lindley) l'a honoré du nom spécial de *medicago alfalfa*. — Cette plante se rencontre depuis Copiapó jusqu'à Osorno, au sud de Valdivia, et dans les vallées de la Cordilière à la hauteur de 6,000 pieds. Après le blé, c'est la culture la plus générale du pays, en particulier près des villes, où elle nourrit et engraisse tous les animaux. On choisit un sol croûteux et regardant vers le sud ; on sème légèrement le grain et on l'arrose immédiatement. Si le terrain est bien choisi, la plante croît, comme par enchantement, à une hauteur qui cache même les bestiaux. — Dans une vingtaine de jours on la coupe, et, si on l'arrose de suite, elle est prête pour une seconde récolte, et ainsi de suite, de quinze en quinze jours, pendant toute la durée de l'été. Tout ce qu'on dit de merveilleux sur la fécondité du *rye grass* n'est que très-peu de chose, comparée avec celle de l'alfalfa. Sa racine pénètre jusqu'à la pro-

fondeur de 3 mètres quelquefois, et toute la plante a l'air de la santé et de la force, ressemblant à la luzerne européenne comme un homme ressemble à un enfant. On ne peut attribuer qu'au sol végétal et poreux de nos vallées, aux abondantes rosées des nuits et à la chaleur concentrée du milieu de la journée une telle exubérance inépuisable de séve et de vigueur.

Si l'on excepte le chirimollo (*annona chirimollo*) et le lúcumo (*lucumus obovatus*), ces arbres aux fruits délicieux qui croissent dans les jardins, on ne trouve rien de notable à la végétation de Copiapó. Tout le monde a entendu parler du chirimollo, ce chef-d'œuvre dont le goût n'a pu être comparé à rien jusqu'à présent. L'arbre est joli; ses fleurs, quoique sans couleur, sont d'un parfum exquis. — Les fruits sont, cependant, moins beaux que ceux du Pérou, dont l'arbre est originaire. On le rencontre moins à Coquimbo. A Santiago même, il croît dans les jardins, où il ne donne pas de fruit. — Le *lúcumo* résiste mieux au froid, et fructifie très-bien jusqu'à la vallée d'Aconcagua.

La patate du Pérou (*batatas edulis*) croît assez bien à Copiapó, et enfin on trouve, dans ce cercle de végétation si limité, une plante assez curieuse, la *brea* (*tessaria absinthioides*), arbrisseau velu qui se trouve dans les lieux humides et donne une résine employée comme le goudron, et dont autrefois on exportait, par an, 1,000 quintaux au prix de 10 piastres, commerce qui aujourd'hui a presque

cessé. A la vallée du Huasco, on fait aussi des raisins très-estimés dans le commerce. Au nord de Copiapó, aux portes mêmes de la ville de ce nom, s'étend le *Despoblado*, qui va se perdre dans le désert d'Atacama. On n'y trouve qu'un village de pêcheurs, le Paposo, où l'on dit qu'il se présente une curiosité atmosphérique remarquable. Le village est au bord de la mer, à l'embouchure du Rio-Salado et au pied d'une haute montagne. Il n'y pleut jamais; mais, quand les nuages touchent le sommet de la montagne, il tombe une pluie toute locale qui est la vie de ce peuple. — A Copiapó, il ne pleut qu'une ou deux fois par an; on évalue chaque heure de pluie par des millions de francs, puisque cela fait naître des pâtures pour les troupeaux, et produit encore un autre effet non moins important dans ce pays, celui de laver les rochers des montagnes et découvrir de nouvelles veines. L'eau, dans les mines, est quelquefois aussi chère que le vin, et dans la vallée (il n'existe pas au Chili un code rural) il a fallu mettre des soldats aux écluses pour en faire une équitable distribution. On a introduit beaucoup de bétail à Copiapó des provinces de la Rioja et Catamarca, les passages des Andes étant ici très-bas et faciles. Pendant longtemps, c'était une des plus sûres affaires de tous les agriculteurs chiliens dont les fermes sont près des Cordilières d'acheter du bétail aux provinces argentines et l'engraisser chez eux. Cependant, aujourd'hui, les prix ont subi une hausse considérable derrière les Andes, et on achète

beaucoup moins. Les os des animaux tués forment, à Copiapó, comme partout dans la république, de véritables montagnes, puisqu'on n'en fait aucun usage pour les pâtures. On désire les pluies pour avoir de l'abondance; on les évalue à de grands prix. Pourquoi donc ne pas donner la même importance à ces engrais, qui ne sont qu'une pluie fécondante sous une autre forme?

Ce n'est pas ici la place pour parler de mines; nous dirons seulement que les mineurs sont, à bien des titres, des hommes extraordinaires; ils vivent de la pire des vies et des plus pénibles travaux, le sourire aux lèvres. Leur force est prodigieuse; elle n'a cessé d'attirer l'admiration de tous les voyageurs. Sir Francis Head raconte que ni lui ni aucun des mineurs anglais qui l'accompagnaient n'ont pu lever de la terre le *capacho* (sac en cuir) qu'un garçon venait de monter plein de métaux du fond de la mine. Darwin pesa un des *capachos* à Arqueros (Coquimbo), dont le poids était de 197 lbs, et avait été monté d'une profondeur de 80 mètres! L'*apir* ou chargeur est généralement un jeune homme; il monte les échelles (qui ne sont que des trous dans un tronc de bois), tout ruisselant de sueur et criant péniblement aïe! aïe! chaque fois qu'il respire. — Mais à peine sort-il à l'air, qu'il se secoue, s'essuie la sueur et descend de nouveau, en chantant, au fond des mines. — On ne peut attribuer ce pouvoir surhumain qu'au climat du pays et à la nourriture des classes ouvrières du Chili. Le mineur a pour dé-

jeuner seize figues et deux grands pains de farine brute qu'on appelle *baïonnette*, à cause de leur forme. A midi, il dîne de haricots très-forts, et au soir il a une soupe de blé cassé appelée *frangollo*. — Mais la vigueur des Chiliens est remarquable d'origine, les Araucanos et Patagons en sont la preuve. — On connaît la manière dont Caupolican fut élu le chef des premiers pour résister aux Espagnols en soutenant, dit Ercilla, avec une exagération poétique, un arbre énorme sous ses épaules pendant trois jours. Un jour, on vit à Valparaiso un servant de la douane marcher dans les rues, suivi par la foule, avec le poids de 550 kilogrammes sur ses épaules. Il y avait un homme, muletier de profession, du nom de Nanjari, qui, à ce que l'on dit, levait un mulet dans l'air et était reconnu le Samson du Chili avant que, tout récemment, le journalier Soto ne mît sur ses épaules un M. Charles, véritable lion pour la corpulence, qui fut renversé, dans le théâtre de Santiago, par Soto, et obligé à lui payer 500 piastres qu'il avait promises au vainqueur. Depuis ce jour-là, on n'a pas vu d'autres Hercules venir défier les fils des Andes.

Copiapó a eu la gloire de faire le premier chemin de fer dans l'Amérique du Sud : il a 60 milles de longueur, et on le prolonge, chaque jour, depuis 1849.

CHAPITRE V.

I.

Nous entrons dans la seconde division en descendant au sud, et nous y trouvons un grand changement dans l'agriculture.

D'abord il y pleut plus, et les Andes étant plus hautes, les neiges y sont plus abondantes, les fleuves deviennent plus considérables, et les vallées qu'ils parcourent, plus larges. D'ici, depuis la vallée de Coquimbo, commencent le nourrissage et l'engraissement des bêtes à cornes, industrie aussi grande, sinon supérieure, à celle de la culture des céréales au Chili.

Nous parlons ici principalement des trois belles vallées de Coquimbo, Ovalle et Illapel, puisque les autres, qui descendent plus au sud, sont beaucoup plus petites. Dans ces vallées, il y a deux sortes d'industries agricoles, puisqu'il y a deux sortes de propriétaires. Les uns, petits cultivateurs, dédiés à la culture des grains, des végétaux et des arbres fruitiers, et les autres aux grandes cultures. Ainsi, par exemple, la ville d'Elqui, placée à la source de la vallée de Coquimbo, possède à elle seule l'industrie des figues sèches, qui nourrissent les mineurs et y sont excellentes, tandis qu'à la vallée d'Ovalle, par exemple, on fait le délicieux vin de

Monte-Patria, et que nous croyons supérieur au meilleur xérès.

Les grands propriétaires ont, pour la plupart, deux sortes de fermes : l'une dans la vallée, petite (de 500 à 1,000 hectares), toute irriguée et cultivée ; l'autre, bien plus considérable, se trouve dans les basses montagnes qui séparent une vallée de l'autre. La première est appelée l'*hacienda*, l'autre l'*estancia*. Celle-là est une ferme de *riego* (irrigation), l'autre de *rulo* (sèche, mais capable de produire par les pluies), et le *riego* et le *rulo* sont les grandes et seules divisions du sol qu'on connaisse au Chili, depuis l'Itata jusqu'à Coquimbo. Au sud de l'Itata, les pluies sont assez abondantes pour faire disparaître les terrains secs. De cette double propriété vient l'origine de la plus considérable industrie de ces contrées. Dans l'*estancia*, on élève tout naturellement les animaux, quelquefois quatre, six ou dix mille. Chaque année, les fermiers font descendre dans la vallée une partie choisie du bétail ; on l'engraisse dans les *potreros* (enclosures) d'alfalfa et d'autres herbes ; puis, au bout de quatre mois, on les vend gras pour la consommation des villes et des mines, au prix de 20 ou 25 piastres, qui représente un profit de 8 piastres par tête.

Nous sommes arrivé à parler du bétail.

Tous les animaux du Chili paraissent accroître leur taille dans ce climat si sain, nourris de robustes et odoriférantes pâtures des Andes. Tel est le cas avec le bétail du Chili auquel Stevenson ne

lui a trouvé des supérieurs que dans les grandes bêtes de Suisse et Lincoln en Angleterre. Ils sont élevés avec un seul soin et bien souvent, avec un seul gardien, la nature. Nous suivrons cependant le cours des opérations auxquelles l'industrie les soumet pour son exploitation.

II.

Dans l'hiver, on éloigne les animaux des côtes trop sèches et trop découvertes, pour les interner dans les *hivernadas* (gorges abritées) des Cordilières, où le froid est moins perçant et les pâtures ne manquent jamais. — Dans l'été, on les fait descendre, en partie, sur les pâturages de la côte, en partie, dans les vallées, pour les engraisser. C'est une des opérations les plus pittoresques que la nature y ait jamais présentées à l'œil humain que ces *rodeos* du Chili, qu'on pourrait appeler la récolte du bétail.

Dans chaque *estancia* il y a une douzaine de *vaqueros* (gardiens du bétail) qui ont pour chef un *capataz*. Ce sont des hommes singuliers par leur vie et leur caractère. Braves, loyaux, d'une taille superbe, on les croirait des êtres d'une autre espèce quand, montés sur leurs meilleurs chevaux, habillés en cuir pour se protéger contre les ronces, ils se présentent chez leurs patrons, suivis d'une douzaine de chiens, le lazo et la bride dans une main et dans l'autre un chapeau de laine de la forme d'un parapluie et qui leur donne encore une appa-

rence qu'on ne saurait dire bizarre ou majestueuse; précédés de leur *capataz* et suivis d'une nuée de chiens, ils s'enfoncent dans les Cordilières aussitôt que le printemps est commencé. Arrivé à un point centrique, le groupe se divise , et chacun pénètre , suivi de ses chiens, dans les gorges où le bétail cherche sa nourriture. Pendant des semaines entières, au mois d'octobre, toutes les gorges des Andes retentissent des cris sauvages de ces soldats de la nature à la poursuite de milliers d'animaux que la liberté a rendus à demi sauvages. Le cheval et le chien sont ses compagnons, le *lazo* son arme, et sa nourriture quelques poignées de farine de blé rôti qu'il a mises dans ses *alforjas* (ou sacs de provisions). Le soir, il se couche dans les cuirs de mouton qui lui servent de selle et allume un feu qui indique à ses compagnons l'endroit jusqu'où il a descendu en poussant devant lui des troupeaux immenses de vaches et taureaux mugissants. Les animaux descendent sans peine, puisque l'instinct leur fait entrevoir les lointaines prairies où ils vont vivre à l'abri et dans l'abondance; mais il y a des taureaux, devenus sauvages, qui résistent de tout leur pouvoir à être arrachés aux endroits où ils sont nés. C'est alors qu'on admire et le courage du *vaquero*, et la force et l'adresse du cheval qui le porte. Une fois que le vaquero a aperçu l'animal fuyant sa poursuite, il lance son cheval sur la pente glissante des montagnes; le cheval , chargé d'une selle énorme, descend cependant comme l'éclair en

sautant les bruyères et les abîmes jusqu'à ce que son maître soit à la portée du fugitif; et le lazo inexorable une fois lancé, il s'arrête soudainement, entr'ouvre ses jambes nerveuses et résiste aux furieux efforts de la bête comme s'il eût été cloué dans le terrain; et ensuite, traînant le lazo à sa ceinture, la noble brute fait descendre son rival jusqu'au lieu de sûreté.

Arrivé sur la plaine, le bétail est enfermé dans des enclosures formées de troncs d'arbres en forme d'estacade. Ces *corrales* sont divisés en départements divers destinés aux animaux qu'on va séparer selon leur âge ou l'usage auquel on les destine.

Les accouchements du bétail ont généralement lieu à la fin de l'hiver, en juillet et août. Ainsi les petits ont, à l'époque des *rodeos*, trois mois. Ceux-ci sont séparés et marqués au flanc avec un fer ardent, chaque propriétaire ayant une *marca* particulière (généralement ses initiaux).

Ensuite on sépare les animaux les plus jeunes, les génisses et les taureaux d'un, deux ou trois ans. La plupart de ceux-ci sont castrés, et on choisit les plus beaux pour la propagation. Ensuite, on met à part la masse destinée à l'engraissement, et l'opération est finie en deux ou trois jours.

Les *rodeos* sont les seuls et grands événements de la vie de la campagne au Chili. Tout le monde y prend part. Les vaqueros des *estancias* voisines y viennent pour retrouver les animaux qui ont disparu et qu'ils ne connaîtront pas tant par la marque

au feu, mais par la couleur même de la bête, parce que ce qu'il y a de plus étonnant dans les habitudes de ces hommes, c'est la connaissance individuelle qu'ils ont de chaque animal confié à leur garde, n'importe pas qu'il y ait des milliers d'autres de la même race et couleur. Les enfants y jouent un rôle principal. Ces petits *vaqueros* portent déjà les bottes de cuir, jettent le lazo, arrêtent l'animal et le chassent avec la même adresse que leurs pères, qui applaudissent leur courage par des éclats de rire que nous croyons tout particuliers à ces hommes. On les entend au-dessus du bruit de dix mille animaux mugissant à la fois.—Les femmes y viennent aussi pour s'amuser et préparer la nourriture de leurs maris, et de temps en temps la famille du propriétaire vient honorer la fête. Tout le monde y est à cheval, et on choisit, pour ce jour-là, le plus beau et le plus adroit qu'on possède; un nuage de poussière annonce, à certaine distance, la place où se tient ce carrousel sauvage. Le vaquero, armé d'un *chuzo*, petit bâton à la pointe aiguë, s'élance dans l'enclosure générale, où tous les animaux sont réunis, choisit de la vue celui qu'il doit séparer et interposant son cheval (enseigné et expert à cet exercice qu'il paraît aimer beaucoup), fixe le *chuzo* sur le flanc de la bête, et, la pressant de ses cris et de la poitrine de son cheval, la fait sortir, en courant, jusqu'à l'endroit disposé pour cette classe; il revient ensuite et répète l'opération. Cent autres font à la fois la même manœuvre; les cris, les bruits de

galop, les aboiements des chiens et les éclats de rire particuliers qu'on entend partout forment un concert, digne orchestre des montagnes, répété par tous les échos, et dans le cœur de ces hommes qui l'aiment et la croient plus belle que l'Européen ne pense du meilleur des opéras.

Toutes les portes sont gardées. Les subalternes des *vaqueros* (*los inquilinos*, en général) sont, à chaque passage, leur *poncho* (manteau de laine) à la main, le tournant sur leur tête, pour effrayer les animaux; et, quand le plus hardi a réussi à s'échapper, — malheur à lui! — les *vaqueros* s'élancent sur ses pas, et dans une minute le fugitif est par terre, lié des jambes, des cornes, de toutes parts, par les lazos qui sont tombés dessus. Tout le monde connaît ce que c'est que le *lazo*; tous savent aussi l'adresse infaillible avec laquelle il est employé. Si nous disions qu'un vaquero ne manquerait pas un animal d'un rivage à l'autre de la Seine, telle qu'elle coule à Notre-Dame, nous ne dirions rien qui fût éloigné de la vérité. Telle est une faible peinture des *rodeos*; l'Européen ne pourra en avoir une idée exacte qu'en le voyant de ses yeux.

Nous poursuivrons les opérations du bétail jusqu'à ce qu'il soit exploité.

Depuis le mois d'octobre, on laisse les animaux destinés à la boucherie livrés à eux-mêmes, soit dans des pâtures artificielles (si l'on doit les vendre pour la consommation des villes), soit dans des *encierras*

de pâtures naturelles, s'ils doivent être tués à la ferme pour le compte du propriétaire. A la fin de quatre mois, en février, les uns et les autres sont prêts pour la *matanza* ou l'exploitation.

Les matanzas sont les plus vastes opérations auxquelles se livrent les agriculteurs chiliens dans des circonstances données. Il y en a qui tuent un, deux et trois mille animaux par an; mais le moyen général, c'est de cinq cents. Voici comment on procède:

On fait un bâtiment carré de 400 à 1,000 mètres de circonférence, bâti d'une seule muraille d'adobes (briques de terre et paille cuites au soleil), qui supporte un toit de bruyère appuyé, de l'autre côté, dans un tronc d'arbre. Ce bâtiment est appelé une *ramada de matanza*, et on y adjoint un *corral* ou enclosure.

La matanza commence au mois de janvier ou février, et ne dure que vingt-cinq à trente jours. On ne tue que tous les deux jours, et cinquante à soixante animaux à la fois. Ceux-ci sont amenés au corral, et y sont laissés sans nourriture pendant deux jours pour que le sang puisse se diminuer un peu. — Le jour de la *matanza* (boucherie), au lever du soleil, le corral est entouré d'hommes à cheval armés de lazos. On fait sortir un animal après l'autre, on le jette par terre; le boucher lui plonge son couteau dans la gorge; on traîne la victime avec une paire de bœufs, et on la livre au boucher dans la *ramada de matanza*. Chaque boucher a deux assistants, et dans deux jours il exploite trois animaux;

c'est-à-dire, il coupe la chair en des tranches larges et très-minces, sépare la graisse brute de l'animal et ratisse celle des entrailles, qui est destinée à faire du suif. Au soir du second jour, il a fini ses opérations, mettant ces trois produits, la chair en tranches salées, la graisse brute coupée et le suif, dans chacun des trois cuirs des bêtes tuées. — Il reçoit, pour ce travail, 1 piastre et la nourriture. Tous les voyageurs dans l'Amérique du Sud, depuis Humboldt, ont témoigné leur admiration pour l'adresse des Indiens à trancher les animaux; ils le font d'une manière rude, mais si prompte, que le couteau semble disparaître entre leurs mains. Tschüdy raconte qu'il a vu, à Chiloé, des Indiens couper un bœuf et le mettre à bord d'un vaisseau en dix minutes. Mais les Gauchos des pampas sont beaucoup plus adroits que les Chiliens.

Après les bouchers viennent d'autres employés qui reçoivent les produits bruts. Ainsi l'un étend les planches de chair au soleil pour les sécher et en faire, dans une semaine, le *charqui* ou viande sèche, d'un si grand usage en Amérique depuis les plantations de Cuba jusqu'aux Patagons.—L'autre fond la graisse et la renferme dans le ventre de l'animal, qui a été préparé pour la recevoir; l'autre purifie le suif, et un autre, enfin, étend et cloue les peaux. — Tout le reste de l'animal, cornes, entrailles, sang, est jeté de côté.

Le charqui est mis dans des filets formés du cuir et pressé jusqu'à former un sac du poids de 100 ki-

log., qu'on vend au prix moyen de 7 piastres. La graisse et le suif sont vendus en *botijas* (25 kilog.) au prix de 5 piastres, et le prix moyen des cuirs est de 12 francs (20 *réaux*).

On le voit, dans l'exploitation du bétail, l'industrie a peu à faire ; c'est encore la nature le seul art qu'on y emploie, et il est curieux d'observer comment l'homme, en bien d'autres cas, n'a point d'autres moyens de manufacture que ceux du climat. Ainsi le soleil, qui sèche la chair, fait aussi les *adobes* (briques de terre), assaisonne les fruits, pendant que le vent est la seule machine employée pour vanner le blé au grand air.

III.

Nous venons de parler du cheval du Chili tel qu'il est entre les mains des naturels, et sous ce rapport il nous sera permis de dire qu'il a des titres à être rangé entre les premiers du monde.

En effet, le cheval chilien, moitié arabe, moitié andalou d'origine, s'est admirablement modifié sous le climat du Chili. En retenant la souplesse de l'un et le feu de l'autre, il a acquis la vigueur des chevaux normands sans rien perdre des autres qualités.

Au commencement de la colonisation, il y avait des soins pour la race des chevaux, et la municipa lité de Santiago avait défendu les croisements sans l'inspection des vétérinaires ; depuis, on a tout ou-

blié. Mais, dans ces régions, c'est le bonheur et le reproche de l'homme, que ce qu'il ne fait pas, la nature le fait pour lui ; le cheval s'est conservé, s'est amélioré par lui-même.

Nous venons de voir comment il est fort, dans les montagnes, sous la main du *vaquero ;* mais il ne l'est pas moins dans les plaines pour d'autres services. Il porte les voyageurs à des distances de 30 lieues dans une seule journée, et le matin il est prêt à recommencer sa course. On voit au chemin de Valparaiso à Santiago, dans les jours les plus chauds de l'été, des bandes de chevaux qui suivent une voiture au grand galop entourés d'un nuage de brûlante poussière. On croirait que les pauvres bêtes se sauvent de leur travail par la fuite, tant elles paraissent brisées et fatiguées ; mais non, pas le moins du monde, elles suivent la voiture pour y être attelées (puisque les voituriers chiliens préfèrent avoir leurs postes se mouvant avec eux) ; eh ! mon Dieu ! ils montent et descendent les montagnes de *Prado* et de *Zapata*, hautes de 3,000 pieds, sans un seul instant de mauvaise humeur.

Leur souplesse n'est pas moins grande que leur énergie. Sans qu'il y ait au Chili des races spéciales pour la course, le hasard donne des chevaux très-légers, et les courses forment une partie principale du programme des amusements populaires. — Leur grâce et leur taille sont bien connues. Ils sont venus même en Europe pour y être admirés ; tel fut le ameux cheval que le général Freire présenta à

Georges IV d'Angleterre. Il y en a quelques-uns, appelés *de brazo*, qui frappent de leurs fers l'acier des étriers, tant ils jettent en dehors leurs pieds de devant, en même temps que de leur tête ils font les mouvements les plus gracieux, en roulant entre leurs dents, qui vomissent de l'écume, les roulettes de leur mors.

Il y en a d'autres appelés *de paso*, qui ont un tel jeu de leurs jambes qu'ils paraissent s'avancer en nageant. Ceux *de brazo* sont très-estimés par les amateurs, et les autres doivent à leur rapidité, sans secousses, la prédilection des dames, des voyageurs et surtout des prêtres. Il y a d'autres chevaux qui ne sont pas *de brazo* ni *de paso*, mais *de trote* ou *de marcha* comme ceux d'Europe, et ceux-ci sont les plus communs et préférés par les pauvres. Quoi qu'il en soit du mérite de ces admirables chevaux, une chose frappe l'observateur, c'est que cette race n'a pu s'acclimater nulle part, même dans le Pérou, où la fantaisie tropicale des habitants donne un grand prix aux brillants chevaux *de brazo*. Tant au nord qu'au sud du Chili, les chevaux s'affaiblissent. Ainsi les Péruviens n'ont que des chevaux presque arabes, tandis qu'à Chiloé, à la Patagonie et aux îles Falkland, on ne trouve que des animaux très-faibles et très-petits; à Chiloé, quelques-uns, cependant, sont aussi jolis que le *ponny* des Anglais. De tre côté des Andes, les chevaux sont très-forts et très-légers, mais la nature ouverte du pays où ils sont élevés (*las Pampas*) leur donne des habitudes

que les Chiliens n'estiment pas du tout, telles qu'un galop constant et très-dur, acquis par l'habitude de courir dans les Pampas ; ils sont sans grâce dans leurs mouvements, trop durs à la bouche pour être maniés, et surtout pleins de vices et trahisons (*mañas*) que leur donne une éducation faite à coups de bâton.

Dans le Chili, ils sont aussi bons au nord qu'au sud, mais les premiers sont plus solides ; et vivant dans un pays sec et de cailloux, la corne de leurs pieds devient plus dure que celle de chevaux élevés dans les terrains humides du sud, ce qui est d'un grand avantage dans un pays où le fer à cheval ne se connaît pas dans les campagnes, où même on les ôte aux chevaux des villes, parce qu'on a l'idée que le cheval ferré souffre en liberté. Leur prix est plus haut au nord, où ils sont moins abondants, et, dans un terme moyen, leur valeur est de 75 francs, terme moyen représenté, en France, par les chevaux qui coûtent 500 francs, et, en Angleterre, le double. Il y en a cependant quelques-uns qui coûtent fort cher ; il n'est pas rare d'acheter des chevaux *de brazo* pour le prix de 2 et 3,000 francs.

Ils sont élevés très-rudement, mais nous dirions fort bien pour le pays, si cela n'était pas si cruel. Aussitôt que le poulain arrive à trois ou quatre ans, on le prend par force, tout sauvage qu'il est ; on le jette par terre, on lui couvre les yeux d'un manteau, on le selle, un homme monte dessus, et on laisse échapper la jeune brute irritée et confuse,

qui bondit et court jusqu'à ce que, fatiguée et demi-morte, le hardi dompteur lui montre qu'il est déjà son maître.

La selle des Chiliens est tout ce qui existe de plus curieux au monde. Le mors est en fer brut et si lourd et âpre, que les chevaux peuvent être maniés d'un seul doigt, telle est la facilité avec laquelle la douleur les fait tourner en tous sens, ou s'arrêter au milieu de la course la plus violente. Quand un cheval peut girer sur ses jambes de derrière avec la rapidité d'une girouette, ce cheval a *buena rienda* (bride facile).

La selle n'est qu'une petite montagne formée de cuirs de mouton; on en met d'abord de six à douze sur le dos du cheval, et ceux-ci s'appellent *sudaderos* (parce qu'ils absorbent la sueur), ensuite une selle (*enjarma*) de cuir et bois, très-lourde, et on couronne celle-ci de six à douze *pellones* ou peaux de laine. Il faut au moins une heure pour mettre peau sur peau, puisque le cavalier est obligé de donner une petite promenade tout autour du cheval à chaque peau qu'il met, pour voir si tous les *pellones* sont égaux des deux côtés. Mais la perte de temps est très-peu de chose, si on la compare aux douleurs et aux blessures qu'on fait à ces pauvres bêtes avec les *enjarmas*, les éperons, le mors, l'étrier, tout, puisqu'il paraît qu'on n'a fait qu'un appareil de supplice pour l'animal et pour l'homme. Le cheval du moyen âge, tout couvert de fer, était plus légèrement harnaché que ceux des Chiliens.

Plus il y a de peaux, plus haute est la montagne, mieux on le trouve. Mais encore ce n'est pas tout, les étriers sont en bois et d'une telle grandeur, qu'on en a trouvé qui pesaient 25 livres. On ne pourrait se faire une meilleure idée de ces étriers que de se figurer sur les côtés du cheval deux mesures en bois, capables de contenir 10 litres. Et encore, sur l'étrier, il faut que le cavalier chilien porte un éperon, bon Dieu! qui paraît venir des forges des Titans. Il y en a qui ont 25 centimètres de circonférence, et cinquante pointes longues comme des aiguilles de tapissier. Et cependant, de tout ceci, le cheval chilien marche toujours de l'air le plus débarrassé et gracieux, même quand on met le *lazo* et les *alforjas* à la croupe.

On a dit que ces selles, ces étriers et ces terribles éperons étaient nécessaires au pays. Bon, pour les *vaqueros*, qui se font, avec la selle, une protection contre les ronces, et le soir en font leur lit, parce qu'ils vivent dans les montagnes, mais pas pour d'autres. Les *arrieros* (muletiers), par exemple, se servent d'une selle très-légère, portent des étriers en fer et n'emploient que de très-petits éperons. Mais telles sont les fâcheuses affections que l'habitude engendre, qu'un jour sir Francis Head rencontra dans les montagnes de Tabon un jeune homme qui pleurait amèrement. Le voyageur anglais, croyant que le malheureux avait souffert quelque grand revers, s'approcha et lui en demanda la cause. J'ai perdu, lui dit-il en sanglo

tant....., j'ai perdu « *mis espuelas* » (éperons)!.....

Les Chiliens sont de fameux cavaliers; les femmes montent, assises d'un côté, et il est intéressant de les voir courir à côté de vous de toute leur force sans jamais tomber, quand vos mains sont toujours étendues involontairement pour les soutenir.

On comprendra que nous parlons ici des classes générales. Chez les riches, dans le Chili, tout est exactement comme en Europe.

IV.

En revenant à la zone centrale dout nous nous occupions, nous dirons quelques mots sur la végétation de ces montagnes intermédiaires d'une vallée à l'autre, puisque nous avons parlé de l'agriculture de celles-ci.

Ces montagnes ne sont pas aussi arides que celles de la zone du nord; mais encore la végétation, quoique répandue, y est faible, et on y trouve des arbrisseaux, des herbes odoriférantes et de jolies fleurs, mais pas un seul arbre des magnifiques forêts du sud.

Nous énumérerons simplement les principales de ces productions, surtout celles qui ont des vertus médicinales, plantes d'une variété extrême au Chili, qui, étant le climat le plus sain de l'univers, a donné cependant des matériaux, il y a un siècle et demi, à la Feuillée, pour écrire son *Histoire des plantes médicinales du Chili*, et, dans une date plus récente, pour

former une réputation presque sud-américaine au célèbre *Pablo Cuevas*, *médico de Chuapa*, homme du peuple, habile à connaître les herbes et s'en servir dans certaines maladies. Ainsi nous avons la *pichoa* (*euphorbium chilense*), rivale de la palapa dans ses effets purgatifs, tandis que la *sanguinaria* (*polygala sanguinaria*) produit une forte réaction astringente. La *yerba buena* (*mentha piperita*) est d'une abondance extrême au long des ruisseaux. La *pilapila* (*modolia caroliniensis*), et même la réglisse (*glycyrrhiza astragalica*), s'y trouvent parmi de nombreux carminatifs. Le *pangue* (*gunnera chilensis*), la *visnaga* (*amni visnaga*), le *panul* (*ligusticum panul*), la fameuse *cachanlagua* (*erythrœa chilensis*), dont les rois d'Espagne approvisionnaient la pharmacie de la cour, la *yerba del chavalongo* (*witheringia pinnata*), le *parqui* (*cestrum parqui*), appelé au Pérou l'herbe sainte par ses vertus, la *chépica* (*paspalus virginiatus*), le *sené* (*myochilum oblongum*), dont les vertus sont égales à celui du Levant, telles sont, entre autres, les plantes employées par les Chiliens comme tonique et purificatif du sang.

Les plantes vulnéraires y sont à l'infini. Il n'y a presque pas d'arbres au Chili dont l'écorce ne fournisse quelque substance employée contre les blessures. On trouve aussi de nombreuse herbes qu'on appelle *yerba de la apostema,* et dont on emploie la décoction contre les apostèmes, maladie très-commune dans un pays où l'on fait tant de hardies

prouesses à cheval, et où l'on reçoit, par conséquent, tant de coups.

On trouve encore des milliers de plantes employées à mille usages par des médecins naturels, régulièrement des femmes, qui mêlent aux connaissances des plantes les pratiques les plus bizarres et quelquefois les plus malhonnêtes. Nous nous contenterons de citer le *paico* (*gratuvaga parviflora*), plante universellement employée contre la douleur d'estomac, et le *toronjil* (*mettisa officinalis*), dont les dames du Chili font un antidote contre la mélancolie. Ne pourrait-on pas dire que le plus humble des Chiliens a sa pharmacie à la porte de sa chaumière?

Les plantes qui donnent les couleurs sont si abondantes dans le Chili, que les naturels en teignent toutes les toiles dont ils s'habillent, puisque le commerce, qui a donné tant de ressources de luxe aux Chiliens riches, n'a pas empêché que les pauvres s'habillent de toile de leur propre manufacture.

Ainsi la famille des *sisyrinchium*, appelée *huilmos* dans le pays, leur donne le bleu, qui est la couleur la plus généralement employée.

Le *relbu* (*galia chilensis*) produit le rouge.

La *dauda* (*flaveria contrayerva*) le *poquil* (*cephaloflora glauca*), le *huevil* (*pertia lycioides*) leur donnent, avec le *michay* et d'autres plantes, le jaune.

Ils font de l'encre et des couleurs noires avec le *quintral* (*horatus aphyllus*), un parasite qui croît dans la famille des *echinocactus* (*quiscos*) du Chili;

le *deu* (*coriaria ruscifolia*), l'*algarrobillo* (*balsamocarpum byssifolium*), le *pangue*, le *tilco* et bien d'autres en donnent aussi, tandis que tous les *vinagrillos* (*oxalis*) sont employés, sous le nom de *culli*, comme des mordants pour ranimer les couleurs. — Il y a d'autres plantes qui donnent une couleur violette, d'autres un brun clair appelé *carmelito*, etc.

Et quel nombre d'industries ne se lèveront, un jour, de cette foule de plantes qui occupent un rang si singulier dans la botanique de la terre!

Mais encore les plantes les plus précieuses de l'Europe se développent admirablement au Chili. Le coton (*gossypium peruvianum*, de Cavanilles) croît, malgré les gelées, jusqu'à la vallée d'Aconcagua. Le lin se trouve sauvage partout sous le nom de *linaza*, et cette plante, si précieuse dans un pays chaud où la consommation des toiles de lin est considérable, pourrait se cultiver presque sans frais dans les froids versants des Cordilières, au lieu d'adopter dans les plaines, comme on l'a fait, la culture pestilentielle et inutile du riz, qui ne nourrit pas les pauvres, décime les laboureurs et nous dérobe les eaux indispensables aux autres cultures. — Le chanvre croît superbe dans les basses plaines irriguées du nord; les plantes mâles arrivent souvent à 3 mètres de hauteur, et la filasse, quoique aussi bonne que celle de la Lombardie, est si faiblement préparée, que nous nous contentons de manufacturer des fils très-jolis et très-délicats, au lieu de travailler à perfec-

tionner la culture d'une plante si importante dans un pays qui, ayant 500 lieues de côtes, a besoin de tant de cordages pour sa marine. On y recueille aussi en abondance la soie des vers, qui y ont été introduits il y a trente ans. Les mûriers blanc et noir, introduits de France et de Grenade, s'y cultivent aussi; mais, cette industrie n'ayant rien de sérieux, on laisse périr des milliers de vers par la faim ou le froid. Cette négligence a donné lieu de dire que c'était le climat qui empêchait la culture de la soie, accusation mal fondée qui prive le pays d'une culture d'une richesse que le malheur a fait reconnaître aujourd'hui d'une grande importance commerciale. Le ver de la cochenille même pourrait se propager dans les nombreux cactus (*tunas*) du nord, comme on le fait à Málaga; et ainsi, avec nos laines mérinos, notre lin, le chanvre, le coton, la soie, la cochenille, etc., nous aurions la base d'autant d'industries toutes naturelles au climat et aux besoins du pays, indispensables pour l'habillement des classes ouvrières, alimentées même par le luxe tout espagnol de nos grandes villes.

Mais, cependant, il faut attendre l'aide des capitaux et des mains européennes, puisque, n'ayant pas nous-mêmes de l'expérience, nous sommes exposés à échouer dans nos essais. Il faut le répéter sans cesse, les Chiliens sont une race active, industrieuse, intelligente, mais mal dirigée, sans véritable essor politique (qui n'est pas tant le cœur et ses passions généreuses ou coupables, mais l'intelligence calme et

créatrice) et social, et retenant beaucoup trop de l'orgueil d'esprit des seigneurs castillans, dont ils sont fiers de s'appeler les fils. Ce sont les idées, l'activité sagace et entreprenante des étrangers, leurs capitaux (pas en argent, mais en machines), leurs mains mécaniciennes, qui doivent faire pour nous les premiers pas dans la carrière de l'industrie; ce sera une grande affaire pour eux et un grand bonheur pour nous. C'est ainsi que nous avons eu la navigation à vapeur, des canaux d'irrigation, une partie de nos chemins de fer, une excellente école d'arts et métiers, une institution agricole sous la main d'un ancien élève de Grignon, des professeurs; enfin, des ingénieurs qui nous travaillent le plan topographique du pays, base essentielle d'une statistique exacte, comme celle-ci l'est de tout bon gouvernement, du commerce, de tout ce qui est administratif ou national. — Ils commencent, nous les suivons de près; quelquefois nous les dépassons, comme dans nos entreprises des moulins à blé faites par l'association, le grand levier naissant de la prospérité publique, puisqu'en Amérique elle ne signifie pas seulement *union*, mais, ce qui est mille fois plus beau, elle signifie cette sainte parole : *réconciliation !* Et pourquoi même dire des étrangers *eux* et *nous* ? Ne sont-ils pas Chiliens tous ceux qui travaillent au bonheur de la patrie commune? — Il y a des aventuriers qui spéculent de nos biens, de notre honneur, même de notre sang ; mais ce sont de rares exceptions que le mépris national fait disparaître bientôt. En résumé, nous n'hésitons pas à

affirmer que toutes les industries et manufactures européennes trouveraient une place aisée au Chili (surtout près de Valparaiso) et un marché inépuisable sur toute la côte du Pacifique, approvisionnée aujourd'hui tout entière des articles manufacturés en Europe. Ces industries ne détruiraient pas le commerce; au contraire, elles lui feraient concurrence, et le peuple, aujourd'hui si mal habillé, si mal logé, si mal meublé, ayant deux sources rivales pour le fournir, trouverait, au lieu de l'accaparement qui l'accable, une aisance complète qui changerait et ennoblirait même ce grand commerce des mers du Sud, si décrédité par les bandes de pacotilleurs qui les parcourent depuis la grande faillite de la compagnie anglaise des *South-seas*. Une manufacture de papier, par exemple, quel profit ne produirait-elle pas à l'introducteur ! quelle révolution n'opérerait-elle pas dans le pays ! Les livres, les journaux réduiraient la moitié de leur prix, les milliers de balles de toiles usées qui vont aujourd'hui aux *basurales* (égouts) trouveraient un grand marché; les classes les plus pauvres se créeraient une industrie en faisant en même temps la police (très-mal faite aujourd'hui) de nos villes, etc. Et qu'est-ce qu'il faut pour créer cette révolution véritablement sociale? un tuyau de fer, une chaudière et quelques cylindres ! Tous les matériaux bruts existent dans le pays, où même, chose difficile à trouver en Europe, l'eau des neiges ou de source est d'une pureté parfaite, et la toile de lin, qu'aujourd'hui le luxe et

la chaleur rendent si abondant, deviendrait intarissable avec la culture du lin.

Mais revenons de cette digression aux productions naturelles, dont nous nous occupions.

Des pâturages naturels du Chili nous ne dirons qu'un mot qui fait tout son éloge; non-seulement ils nourrissent et élèvent la grande masse de notre bétail, mais en engraissent une bonne partie sans le moindre soin de l'homme. Quelques-uns donnent aux vaches un excellent lait dont on fait des beurres très-délicats, tels que ceux de Catapilco et Tapigue, ou des fromages qui ont quelque ressemblance avec le fameux parmesan (le *chanco*), de très-peu de durée, cependant, par suite du peu de soin apporté à sa préparation.

Les fleurs du Chili sont très-belles, mais modestes. La *victoria regina* n'y croît point; les *violas* (*violetas*), les *calceolarias* (*capachitos*, *argenitas*) sont d'une sympathique beauté et remplissent l'air des plus doux parfums. Frezier, qui visita le Chili en 1712, nous raconte que ses vêtements même restaient imprégnés d'odeurs quand il sortait à la campagne, et vraiment, sous tous les climats de l'univers, les brises n'ont jamais trouvé un lit plus doux, une atmosphère plus embaumée que celle du Chili, au printemps. Au mois de juillet, toutes les prairies ne paraissent qu'un tapis de fleurs. La *flor de la perdiz* (*oxalis lobata*), que les Araucanos appellent *rimu*, salue, en avril et mai, la première pluie de l'hiver; ce qui a fait donner, à ces mois, par

les Araucanos, les noms de *unen rimu* (avril); *yuan rimu* (mai). Les *huillis* (*leucoyne odoratus*) viennent après sur ces tiges d'un demi-mètre se balançant dans l'air qu'ils remplissent de parfum. La famille des *alstroemerias*, connue sous le nom de *peregrinas*, croît belle et solitaire sur le bord des ravines, et c'est de la racine de ces plantes (l'*alstroemeria Knightii*) que l'on extrait le sagou de Conception, aussi agréable que le meilleur de l'Inde. Le jasmin du Papa (*fuchsia macrostemmum*), dont on a fait tant de bruit en Europe, croît sauvage. Enfin les plus belles fleurs de l'Europe et de l'Asie s'y produisent dans la plus grande splendeur, malgré qu'on les cultive sans trop de soins. Les liliacées, connues, dans le pays, sous les noms de *tulipas*, *azucenas*, *jacintos*, *margaritas*, y sont d'une beauté rare. Le margarita, surtout (*polygala tuberosa*), est si riche en parfum, qu'on ne permet pas sa présence dans la chambre des malades et des enfants. Les roses, le jasmin, l'œillet croissent comme des herbes, et des premières on rencontre des forêts dans le sud comme si elles y fussent nées. Les *ranunculus*, les *papaver*, les *malves* de l'odeur la plus douce; les plus belles plantes grimpantes, telles que les *suspiros* (*ipomœa purpurea*), les *caracoles* (*phaseolus caracolla*), la *flor de la pasion* (*passiflora cœrulea*) et la *madre selva* (*lonifera caprifolium*) ornent presque tous les jardins en formant les plus beaux pavillons. On voit des *alelis* (*cheiranthus cheiri*) de toutes les couleurs croître entre les ron-

ces des plus humbles demeures, tandis qu'au milieu des bois, où tant d'arbres fleurissent, le *copigüe* (*lapageria rosea*) s'élève avec le *voquïl* (*lardizaba labiternata*), aux plus hauts arbres, pour y former de sombres pavillons où l'œil admire ses fleurs d'un rose taché de blanc, et où l'on recueille ses fruits, les *cogüiles* et *copigües*, plus doux que le plantain.

Mais encore, si cette nature naïve et jolie du nord nous donne tant d'herbes utiles et de belles fleurs (qui, du reste, sont générales au sud du pays, mais pas si particulières qu'au nord), elle ne nous a pas refusé des arbres d'une moyenne hauteur. Le mayo et la alcaparra (*cassia stipulacea* et *flaccida*), arbustes de 5 à 15 pieds, teignent l'horizon, de tous côtés, du vif jaune de leurs fleurs. Le colliguay (*adenopeltis conigualla*) donne un bois si odoriférant, que quelques pièces brûlées suffisent pour remplir les salons d'un chaud parfum. Le corcolen (*azara serrata*) produit l'aroma, fleur dont le nom dit le parfum, tandis que le carmin (*philolacca bogotensis*), arbuste de 10 pieds, offre aux jeunes bergères, dans les jours de fête, un article recherché de leur toilette...

Mais encore nous y trouvons d'autres arbres plus considérables. Le guayacan (*porliera hygrometrica*), dont l'écorce est appelée le bois saint, par les belles propriétés purificatives de sa décoction, et dont le bois pourrait être considéré comme un ivoire végétal par sa dureté et ses usages, tandis que ses feuilles

(se fermant une demi-heure après ou une heure avant le coucher du soleil, selon si le lendemain sera beau ou pluvieux) servent de thermomètre naturel aux hommes des champs.

Le molle (*litrea molle*), arbuste de 20 à 25 pieds, donne aux naturels une boisson saine et agréable. Le maqui (*aristolobia maqui*), précieux arbuste toujours vert, fournit, ainsi que le boldo (*boldoa fragrans*) et le quilo (*muhlenbachia sagittæfolia*), des fruits très-agréables : noirs dans le premier (et dont les Araucanos font la chicha *theca*), jaunes dans le boldo et rouges et plus petits dans le quilo. Un frère du molle cependant, le litre (*litrea molle*), au lieu de rafraîchir le sang, empoisonne l'imprudent qui s'approche de son feuillage contagieux. La racine de cet arbre donne un des bois les plus beaux qui existent au monde.

Le palo colorado (*lucuma valparadisea*) nous donne encore un autre fruit, mais trop sucré pour être agréable, tandis que les quiscos (*echinocactus*), dont le nord est peuplé comme d'autant de cailloux, fournissent aux bergers l'agréable nourriture de leurs *guillaves*. Le belloto (*bellota Miersii*) donne encore une noix sauvage qui, comme le légume de l'élégant algarrobo (*prosopis sitisquatrum*), nourrit les animaux. Le culen (*psoralia glandulosa*), roi des plantes médicinales du Chili, et le sauco (*sambucus australis*), croissent dans les lieux humides, tandis que la palma (*jubea spectabilis*), cet autre roi de la végétation, comme Linnæus l'appelle,

forme, au nord, des forêts immenses. Ces arbres magnifiques, qui descendent, au sud, jusqu'au Maule, croissent à la hauteur de 150 pieds et produisent des milliers de cocos. A la *cuesta de las palmas,* près de Petorca, on a compté 700,000 de ces arbres, mais on a renoncé à l'énumération. A la hacienda de Chocalan, plus au sud, il y en a tant, qu'il y en a qui disent qu'on peut voyager, pendant plusieurs lieues, sur les sommets des arbres... La vue de ces forêts cependant, et le bruit particulier et musical qu'y produit le vent, sont très-poétiques. La manière d'exploiter les cocos ne l'est pas tant, nous croyons, puisqu'on jette ces fruits aux animaux renfermés dans un corral, et, quand ceux-ci ont digéré leur écorce, on les recueille du fumier, on les lave et on les vend à très-bon prix. Du tronc de l'arbre on fait un miel très-délicat et très-recherché. Des industriels achètent ces arbres pour 4 ou 5 piastres. On les coupe, en ayant soin que le sommet tombe vers la hauteur de la montagne, puis, tranchant le tronc en morceaux, on fait suppurer le liquide à l'aide du feu. On calcule qu'on recueille 1/2 *arroba* pour chaque pied carré de l'arbre.

Telles sont les productions générales des montagnes et ravines de la zone du centre. Elles sont loin d'être stériles, mais, on le voit, on ne les cultive pas; et, à l'exception des pâturages du printemps, elles ne donnent aucun profit. Cependant il arrivera, un jour, que la main et l'intelligence de l'homme, pressées par des besoins sociaux, en féconderont le

sein pour lui faire rendre une riche nourriture. Le territoire du Chili est, dans toute son étendue, au-dessous des sources d'irrigation des Andes. Un jour les eaux de ses fleuves, au lieu de courir oisives et se perdre dans la mer, seront arrêtées au niveau convenable, pour être distribuées, comme le sang d'une vie nouvelle, sur ces plaines aujourd'hui mortes. A présent même on pourrait commencer leur amélioration. Ne défriche-t-on pas les sables des landes en France? La terre qui porte les palmiers n'est pas aussi forte que celle qui nourrit le sapin? Les genêts (*retama*), le *tojo* (*ulex europœus*), tous acclimatés aujourd'hui dans le Chili, pourraient s'y semer, et ce sol aride se changerait bientôt en terre cultivable.

V.

Nous finirons la discussion de la zone centrale en disant un mot des animaux qui peuplent ses contrées.

Les chèvres et les moutons, parmi les domestiques; le guanaco et la vigogne, parmi les sauvages, capables d'être utilisés par l'agriculteur; le lion et le condor qui lui sont nuisibles.

Les moutons, au Chili, sont élevés dans les montagnes, en troupeaux de 500 à 3 et 6,000 têtes. Chaque jour, un enfant, au lever du soleil, se présente, avec son chien (celui-ci nourri et élevé parmi les brebis), chez le majordome, pour y recevoir une ration de pain et de charqui, et s'en va avec le trou-

peau vers les montagnes, en chantant comme autrefois chantaient les fils des patriarches. Il laisse les moutons en liberté, gardés par le chien contre les hardis renards qui y abondent ; à midi, les deux bergers, l'enfant et le chien, divisent leur frugal repas, et, au soir, descendent 1 ou 2 lieues vers la bergerie. Cette vie explique la nature du mouton du Chili, fort, nerveux, petit ; il peut bien marcher des lieues, mais il ne sera jamais gras, puisqu'il marche trop. Sa laine est abondante, épaisse, sale et déchirée par les ronces de la route ; la toison peut peser 7 livres, mais un quart, c'est de la saleté. La tonte se fait très-imparfaitement, à la fin de l'année. La fécondité de cette race est grande ; deux mâles, qui sont armés de quatre et même six cornes, suffisent pour cent brebis, et celles-ci reproduisent deux fois par an, et ordinairement des jumeaux. La chair des agneaux, comme dans toutes les races primitives, est très-bonne, et, en quelques endroits délicieuse, quand les troupeaux sont nourris de l'odoriférant alfilerillo.

Le mérinos a été parfaitement acclimaté et commence à remplacer l'ancienne race.

Les chèvres abondent presque exclusivement au nord du Chili ; leur lait, le pauvre fromage qu'on en fait, et la chair des jeunes chevreaux, sont la seule nourriture des pauvres, tandis que leurs peaux forment le seul article de commerce dans certains endroits. La race n'a rien d'extraordinaire, excepté sa fécondité et la durée de sa vie. Lord Anson a

trouvé à Juan Fernandez, en 1741, les vénérables boucs dont Alexandre Serkik (le véritable Robinson Crusoé, comme on le sait), avait coupé les oreilles, il y avait quarante ans (1704). Les peaux sont achetées pour le prix de 2 francs et moins, et envoyées en Europe. La boucherie de ces animaux, si nerveux et d'une vie si énergique, est aussi cruelle que curieuse : un homme met la victime entre ses jambes, lui enfonce, d'un coup sûr, le couteau dans le cou, et la laisse échapper. L'animal, en criant, court, à grands sauts, une distance considérable, jusqu'à ce qu'il tombe mort. Il y a quelquefois des barbares qui, pour employer la peau pour renfermer du vin, tuent l'animal en lui arrachant, tout vivant, la peau du visage, jusqu'à ce qu'on découvre la gorge, et alors on tue la pauvre bête qu'on mortifie des plus horribles douleurs pendant une demi-heure. Mais cette pratique horrible, nous le croyons, est assez rare.

Mais, dans l'industrie des laines du Chili, il y a une curiosité assez singulière pour que nous la rappelions ici, phénomène tout particulier aux races du pays, qu'en vain on a voulu transporter en Europe. Nous voulons parler du métis de la chèvre et du mouton, dont la laine longue et soyeuse, mais épaisse et compacte, réunit les qualités de deux races. Ces animaux, qu'on appelle *carneros linudos*, se reproduisent trois ou quatre générations seulement. De leurs peaux précieuses on fait les *pellones*, si recherchés pour les selles, et dont les agriculteurs chi-

liens font un grand commerce avec toutes les républiques de l'Amérique du Sud.

Les cerdes sont abondants, mais d'une qualité très-inférieure. A Chiloé, on en fait de très-bon jambon pour la marine.

Tout le monde connaît la vigogne et a entendu parler de sa laine. Ce joli animal se trouve dans les Andes de Copiapó, mais il en descend très-rarement, parce que ses habitudes sont très-alpines. Il appartient, avec le lama et l'alpaca, plutôt au Pérou, et les Chiliens (privés de ces animaux admirables, qui réunissent les meilleures qualités du mouton et du mulet, et qu'il serait si facile et si profitable de domestiquer) ne se servent que du *guanaco* ou lama sauvage, dont nous dirons quelques mots.

Les guanacos portent une ressemblance moyenne entre le chameau (duquel ils ont la peau, la couleur et un peu de la forme) et le lama, dont ils ont la taille et d'autres ressemblances de famille. Ils vivent, depuis le cap Horn jusqu'à Atacama, dans toutes les Andes chiliennes, qu'ils parcourent en troupeaux de cinquante à cinq cents individus.

Ils sont très-sobres dans leur nourriture, d'une légèreté inconcevable, très-timides, mais très-curieux, curieux même jusqu'à imiter, selon Darwin, à qui nous empruntons beaucoup de détails sur cet animal, de leurs jambes et de leur tête, les mouvements des chasseurs qui s'approchent. Leur tempérament est très-doux. Dans les villes, on les élève dans les écuries, et, comme presque tous les ani-

maux, ils paraissent concevoir une grande affection pour les chevaux, qu'ils suivent, dans les rues de Santiago, comme des chiens, quand on les mène boire dans le Mapocho. — Quelquefois on les fait venir à la table et prendre les mies des mains des enfants. Darwin les croit jaloux de leur femelle, mais c'est très-douteux. Ce qui est vrai pourtant, c'est que, quand les enfants leur ont déplu, ils crachent à leur face une salive qui est très-redoutée comme produisant une légère gale. Cette salive est la seule défense hostile du guanaco, qualité singulière qu'il partage, en certaine manière, avec un autre animal du Chili, beaucoup plus redoutable, le petit *chingue* (*mephitis chilensis*), dont quelques gouttes d'une liqueur pestifère qu'il renferme sous la queue étant jetées sur un chien suffisent pour dévorer sa peau et pour le tuer, tant par la corruption que par la plus répugnante des odeurs.

Le guanaco serait un animal très-précieux à l'homme, si celui-ci voulait s'en emparer. La chair, surtout la tête, est très-bonne, et les Patagons n'ont pas d'autre nourriture. Sa peau est large et si forte, qu'on en fait les meilleurs lazos du pays. Sa laine, moins abondante que celle de l'alpaca, est peut-être plus fine. Les habitants des estancias (telles que celle d'Alicagüe, dans la vallée de la Ligua), quand ils en prennent quelques-uns, en coupent la laine, et on la vend très-bien pour la mêler à la tissure des *mantas* (manteaux), pour laquelle la ville de la Ligua est fameuse. Parmi les habitudes remarquables

du guanaco, on a cité celle de déposer ses excréments dans un même lieu pour une quantité de jours, et d'aller mourir, dans un endroit toujours fixe, en chaque contrée.

Mais ce n'est pas tout. Le guanaco paraît avoir d'autres qualités dont l'intelligence humaine peut être appelée à étudier l'étendue et à en faire usage. Plus grand et plus fort que le lama, il a, lui seul, de toute cette grande tribu dont le chameau est le roi et le mulet un allié, une rapidité de mouvement peut-être insurpassable par aucun autre être animé. Les *vaqueros* du Chili essayent la bonté de leur lazo en le jetant sur un guanaco fugitif. Si le lazo y résiste, il suffira pour traîner par terre le plus furieux des taureaux; mais peu de lazos, dit-on, résistent à cette épreuve. Si la force du *guanaco* égale sa légèreté, quelle révolution n'est-il pas appelé à créer dans les moyens de locomotion que l'homme a conquis à la nature? Ne sera-t-il pas aux forces animales ce que la vapeur est aujourd'hui dans une si grande échelle aux forces mécaniques? Et pourquoi en douter? Qui sait encore ce que l'homme est appelé à créer, à découvrir, à aplier? Ne venons-nous pas de savoir, dans ces jours mêmes, au cours admirable de M. Isidore Geoffroy-Saint-Hilaire, au jardin des Plantes, comment les loups et les chacals pourraient être utiles à l'homme?

Nous nous empresserons, ici, de dire que l'individu qui existe aujourd'hui à la ménagerie du jardin des Plantes est très-pauvre, comparé au commun

des natifs. Peut-être que sa taille peut s'agrandir, une fois domestiqué, comme il arrive aux autres animaux. Molina en a vu d'aussi gros que des chevaux.

Les Chiliens chassent le *guanaco* avec le lazo et les *bolas* dans le sud, en les poussant dans une gorge étroite (qui aboutisse dans un cercle naturel) bordée par deux fils parallèles auxquels ils attachent, de distance en distance, de petits morceaux de papier. L'animal, dans sa fuite, se croit, en regardant les fils, enfermé entre deux blanches murailles, et dans sa course rapide il entre dans l'enclos, où il est attrapé en petites troupes.

Mais ce n'est pas le chasseur l'ennemi le plus redoutable du guanaco, c'est la *puma* ou lion de l'Amérique du Sud. Cet animal est à peine plus grand que le plus grand mâtin et en a presque la forme, excepté sa tête, qui est plus semblable à celle du chat. Il habite toutes les Andes du Chili, et descend jusqu'à la mer par les montagnes secondaires. C'est une bête peu redoutable, extrêmement timide; un petit chien suffirait pour le faire trembler et fuir. Elle craint l'homme, mais c'est l'aboiement du chien et la vue du feu qui lui inspirent une plus grande peur; c'est pour cela que les chasseurs la poursuivent avec des chiens ou l'entourent dans un cercle de feu en brûlant les bruyères. Elle se nourrit du guanaco, qu'elle épie avec une extrême adresse, lui saute sur le dos, et, s'appuyant d'une griffe sur le flanc de sa victime, brise avec l'autre son frêle cou

en lui renversant la tête. — Quand elle a satisfait sa faim, elle couvre son trésor avec des branches pour y revenir. Dans les estancias du nord, elle fait, dans l'hiver, de grands dégâts, et on peut les calculer quand on voit que les lions de la ménagerie du jardin des Plantes ne consomment pas moins de 16 livres de viande par jour. Les poulains et les veaux de lait sont ses victimes. On dit que le bétail, quand il est attaqué par le lion, se réunit et forme un carré, les taureaux en avant, les jeunes au milieu; mais ceci n'est pas assez garanti, à ce qu'il paraît.

Dans les estancias, on paye 8 piastres pour chaque lion que l'on tue. Il y a des *lioneros* qui les chassent avec des chiens ou en trompant la ruse de l'astucieux animal avec un adroit guet-apens. — On attache à un arbre un poulain séparé de sa mère. — L'animal hennit. Le lion, sûr de sa proie, descend; mais, quand il va s'élancer, il est entouré de tous côtés et étranglé avec le lazo ou déchiré par les chiens.

Quant aux condors, nous n'ajouterons rien de nouveau aux descriptions nombreuses qu'on en a faites. Ils sont aussi nuisibles que le lion à l'agriculture, en tuant les poulains et veaux, et on les chasse d'une manière curieuse. Comme ces oiseaux extraordinaires peuvent vivre quarante jours sans rien manger, quand ils trouvent une proie, ils se rassasient jusqu'à devenir incapables de prendre leur vol. Ainsi on met un cheval mort dans un cercle de ronces, et, quand les oiseaux sont pleins, les paysans y entrent armés de bâtons et de lazos, pour

attraper ceux qui veulent s'échapper, et on les met à mort impitoyablement. C'est ainsi que l'on traite cet animal sacré, que l'indigène adorait comme le messager du soleil; c'est ainsi que la civilisation reçoit l'être vivant qui se soit jamais approché plus près des étoiles par lui-même; c'est ainsi que les Chiliens accueillent les symboles qu'ils ont choisis dans leur drapeau! Mais tant pis pour lui, dirons-nous en vulgaire agriculteur, puisqu'il est notre ennemi.

Les Chiliens ont associé au condor l'huemul (*cervus chilensis*), le fabuleux *equus bisulcus* de Molina, dans le sceau national; mais cet animal, tel qu'il est dans nos armes, n'est qu'une fantaisie. Le véritable huemul n'est qu'un grand cerf, sans cornes et d'apparence lourde. Il est, du reste, très-rare dans le pays.

Nous mentionnerons encore trois ou quatre des familles d'animaux dont les Chiliens tirent quelque parti pour l'industrie.

D'abord c'est le joli chinchilla (*chinchilla laniger*), dont la peau est très-douce; ce sont de petits rongeurs nocturnes, très-inoffensifs, vivant le jour dans leurs caves. De 1828 à 1832, on envoya, seulement en Angleterre, 1,800 de ces jolies fourrures. La viscacha, ensuite (*lagostis criniger*), jolie créature que M. Gay a été le premier à faire connaître en Europe; elle est très-différente de la viscacha vulgaire des Pampas, et enfin le coïpo (*myopolamus coipus*), un autre rongeur aquatique très-

abondant, qu'on pourrait appeler le castor du Chili, quoiqu'il soit plus petit et n'ait pas les industries du vrai castor. On pourrait encore citer le pudú, un joli cerf du sud, le lièvre des Patagons, et même les autruches qui arrivent aux limites sud du Chili par la Patagonie.

Quant aux oiseaux du Chili, nous nous contenterons de faire ici une liste des plus communs.

Nous commencerons par le cygne à tête noire (*cycnus nigricollis*), qui est au Pacifique du Chili ce que le condor est aux Andes, le roi des eaux. A quelques lieues de Valparaiso, dans les lagunes de Quintero, il y a des milliers de ces belles et gigantesques créatures.

Nous avons ensuite la perdrix de plaine, qui n'a pas de queue, comme celle d'Europe, et ressemble plutôt à une poule, tandis que celle des Cordilières (*attagis Gayii*) a une queue et ressemble beaucoup à celle d'Europe. La *tórtola* et la *torcaza*, deux beaux pigeons sauvages, dont la douceur de l'un et la chair de l'autre font de grands favoris du chasseur. Les torcazas descendent, pendant l'hiver, dans les plaines, de leur retraite des Andes, en de telles quantités que ce n'est pas une figure de dire qu'il en passe, sur la tête des chasseurs, des bandes qui ont quelquefois 1 lieue de longueur et lui cachent, par moments, le soleil.

Les canards sauvages, les bécasses et les *taguas* et *pidenes*, des espèces (toutes d'excellente viande) de poules d'eau, abondent sur les bords des rivières,

ainsi que les *garzas*, d'un plumage aussi blanc que leur figure est élégante; le *queltehue*, dont les cris avertissent partout de l'approche de l'homme, et, pour cela, il sert de gardien dans les jardins, dénonçant, dans la nuit, tout bruit suspect; les *bandurrias* enfin, qui, chaque soir, viennent de leur pêche, réunis en groupe, chantant de leur voix rauque, à l'heure où les laboureurs se retirent chez eux, chantant aussi. C'est pour cela, nous le croyons, que ces oiseaux (ou quelques-uns de leurs alliés) sont appelés *jornaleros* (laboureurs) dans le Pérou.

Il y a encore, parmi les oiseaux utiles, les *juilgueros* (ou serins du Chili), que les enfants attrapent par milliers dans l'hiver, pour en manger comme les Empereurs romains, ou pour son chant, qui est quelquefois délicieux, plus vif, mais moins doux que celui du serin des îles Canaries : les *loros* des perroquets sauvages qui vous ennuient de leur voix criarde; mais on s'en venge mangeant une bonne viande : le *tordo*, d'un noir jayet, et qui peut parler comme les perroquets quand on le nourrit de mies mouillées de vin : le *bailarin* (danseur), dont le nom dit les habitudes : le *cernícalo*, un autre joli oiseau de proie, favori des enfants, et qui, comme le faucon d'autrefois, quitte la maison où on l'élève pour aller chasser, refusant de mendier sa nourriture, et revient, chaque soir, dormir sous votre toit. Les papillons, les abeilles, les oiseaux-mouches, le *chercan*, et *siete colores* et d'au-

tres petits oiseaux qui vivent de fleurs, y abondent aussi.

Les *loicas*, *diucas*, *chincoles*, *tencas* et *tapaculos*, dont le nom, peu poétique, indique la forme de leur queue et l'accent de leurs cris, se rangent parmi les oiseaux qui attaquent les récoltes ; les *zorzales*, surtout, y ont une prédilection extraordinaire pour les raisins, et il faut les en chasser en faisant résonner continuellement tout autour des vignobles un grand fouet. Les *diucas* y abondent par milliers, et sont de petits oiseaux très-jolis, d'une couleur de cendre. Ils sont les premiers, avec leurs frères *chincoles*, à saluer l'aurore, et cet orchestre de petites voix, répété en chœur par des milliers, réveille l'homme, servant de montre aux laboureurs (la seule montre qu'ils aient !).

Le soir, on entend encore les cris de quelques étranges oiseaux. Les *lechuzas* habitent les toits des églises avec les chauves-souris. — Le solitaire *guairabo*, dont la couleur se confond avec celle de la nuit tombante, se montre seul à cette heure, tandis que ceux qui dorment en dehors des maisons entendent, après minuit, les cris mélancoliques du *piuquen*. Le peuple croit que c'est un vampire qui se nourrit du sang des mortels qu'il trouve endormis, et, pour le faire venir vous dévorer, il ne faut que lui crier tout bas : *Chonchon! chonchon* (nom donné aussi au piuquen) ! *venez demain pour un peu de sel*. Le *chuncho* a aussi un cri de mauvais augure, et le *checau*, un petit et joli oiseau, fait

frémir l'Indien de Chiloé quand il chante sur son ton fâcheux de *huit-huit.* Dans les campagnes du Chili, chez ce peuple primitif, on croit à toutes sortes de miracles. Il y a des personnes qui sont devenues imbéciles d'avoir vu, le soir, le diable ou des âmes du purgatoire ; ceux-ci s'appellent *espantados de ánima.* Il y en a d'autres qui ont vu le *piguchen,* animal extraordinaire qui réunit quelque chose du reptile , du poisson , de l'oiseau et des animaux, ayant un corps de couleuvre, la tête d'un animal , la queue d'un poisson et des ailes au milieu !... On croit aussi aux enchantements, à un taureau aux cornes d'or qui est enchanté , à la lagune de *Bucalemu;* et on ne doute point des *daños,* c'est-à-dire, le mal que vous fait un ennemi dans les entrailles en vous désirant la mort ou une maladie quelconque pour laquelle il y a des médecins et des médecines expresses, bien entendu. Ces pauvres gens , ne sachant mieux , s'expliquent tout ce qu'ils ne comprennent pas, par des interprétations surhumaines. Ainsi, quand une jeune fille est mélancolique, on dit qu'elle est *ojeada* , c'est-à-dire qu'elle a été regardée d'un mauvais œil par quelqu'un. Les habitants de Talcahuano , raconte Darwin, attribuèrent le grand tremblement de terre de 1835 aux Indiennes vieilles qui , dans leur haine contre les blancs, avaient fermé la bouche au volcan Antuco ! — Moi-même j'ai entendu dire bien des fois, dans les campagnes du Chili, que les *Tetas del Biobio*, deux hautes ravines placées à l'em-

bouchure du fleuve *Biobio* , étaient deux blanchisseuses qui , étant à laver sur le rivage , prirent la fantaisie de rire de Jésus-Christ dans son voyage pour l'Amérique , et que celui-ci , pour les punir , les avait converties en deux rochers !...

Mais, pour finir l'énumération des oiseaux les plus communs du Chili, nous avons seulement à nommer l'aigle chilien, ressemblant à la *pistache* de France, et d'autres oiseaux de proie, tels que le corbeau , le *peuco* , le *tiuque*, le *traro* et le *jote*, des animaux d'une grande taille plus ou moins répugnants par leurs habitudes , dont un chasseur européen faisait cependant un jour un bon repas en disant en mauvais espagnol :

« Todo pájaro que vola,
à la cazola ! »

Eh bien ! peut-être que ce naturaliste, si facile à contenter, avait raison. Ainsi, avec de très-rares exceptions, nous croyons que les oiseaux du Chili ont une viande plus ou moins agréable que celle de ce petit oiseau, dont en véritable Chilien je ne me rappelle plus le nom (*tril*, nous croyons), mais dont le cri de *Chili! Chili!* dit-on, a donné le nom à ma patrie.

Quant aux oiseaux de basse-cour, nous avons les mêmes qu'en Europe, et ils sont beaucoup multipliés. Plus heureux que le Français au temps de Henri IV, il n'y a pas un seul Chilien dont la demeure n'abrite quelques douzaines de poulets, et sont si bon marché, que Darwin acheta à Chiloé deux

poules, un canard et un mouton avec des oignons en abondance, pour une valeur de 5 pence anglais (10 sous).

Mais aujourd'hui, comme on ne les soigne point, ils deviennent plus rares, et, faute de précautions, sont survenues des épidémies qui ont tué les poules par milliers.

Le Chili est très-riche en poisson, la *trucha* et les *pejes reyes* se trouvent dans tous les fleuves, ainsi que les écrevisses, tandis que le Pacifique nous donne des *corbinas*, *congrios*, *jerguillas*, *jaibas*, *lenguados*, *choros*, *locos* et *erizos*, *cochayuyo* et *luchi*, des poissons, des coquilles, des algues marines, puisque tout y est réuni, comme dans un magasin intarissable.

Quant aux reptiles, on n'en rencontre pas de dangereux. Le plus répandu et le plus redouté, c'est la *culebra*, reptile qui fuit l'homme et que l'on poursuit comme un monstre, mais qui n'est qu'une créature très-inoffensive.

CHAPITRE VI.

I.

Nous entrons dans la troisième zone que nous avons appelée du nom conventionnel d'*australe*, plutôt par ses productions que par sa situation topographique.

C'est ici que commence la seconde et la plus importante face du pays. Les plaines, les larges vallées ont succédé aux ravines de la partie nord, et un climat plus humide est venu donner une nouvelle vigueur à la végétation de vastes cultures. Santiago, la capitale du Chili, et Valparaiso, son port-chef, les villes le plus peuplées du Pacifique (90,000 habitants la première et 70,000 à peu près la seconde), s'y trouvent et fleurissent, en faisant, par la consommation et le commerce, prospérer aussi les campagnes environnantes que nous comprenons ici dans un rayon de 80 lieues de longueur, depuis la vallée d'Aaconcagua (33°) jusqu'à celle de l'Itata (36°), fleuve qu'on peut considérer comme la limite sud des irrigations artificielles.

En effet, toutes les forces productives du Chili paraissent concentrées dans ces deux grands centres, dont l'un, la capitale, est le plus grand consommateur, et Valparaiso (dont le commerce, avec l'Angleterre seulement, a été, en 1853, de près de 40 millions de fr., chiffre qui n'a été dépassé par aucun pays de l'Europe, excepté la France, la Russie et la Turquie), le débouché général des exportations. C'est ainsi qu'au Chili l'agriculture paraît réaliser ce principe si commun en économie politique, et qui, depuis l'immortel auteur des *Richesses des nations*, attribue la grandeur des pays à ces deux causes tout à fait subordonnées à l'agriculture : — 1° le nombre de ses habitants ; — 2° son degré de consommation.

La zone australe est donc la plus peuplée, la plus riche, la plus prospère du Chili. C'est ici que les productions du sol ont une plus grande variété, les cultures plus de soin, et où l'on réduit à une forme commerciale la plus grande partie des productions agricoles, tandis qu'au nord elles sont plutôt consommées sur place. — Ainsi les céréales sont réduites en farine d'une qualité supérieure à la meilleure d'Amérique et vont nourrir tout le littoral du Pacifique, les îles peuplées de l'Océanie et même l'Australie. Les vignes, qui, ici, commencent à perdre la nature trop sucrée qu'elles ont au nord pour produire plus de jus vineux, sont exploitées par des moyens rudes, il est vrai, mais qui donnent assez abondamment des vins ordinaires et doux, des eaux-de-vie, des chichas ou vins non fermentés, et d'autres boissons plus faibles, telles que les *lagrimillas* (ou jus un peu acide des raisins), et le *chacoli*, ou *chicha* fermentée et légère.

Tous les fruits européens (dont les arbres se reproduisent ici tout naturellement, d'une magnificence incomparable) sont aussi manufacturés d'une façon ou d'une autre pour l'exportation ou la demande intérieure. Les pêches, par exemple (dont Malte-Brun n'a exagéré en rien la grandeur en disant que quelquefois elles pesaient 16 onces), sont pelées et séchées au soleil pour être converties en *huesillos*, qui, après être bouillis dans l'eau, font un des plus agréables et salutaires repas du pays.— On sèche les figues; on récolte en abondance les

noix du noyer, et le fruit des olives, qui, quoique peu employé à la manufacture de l'huile, est privé de son principe amer en le laissant quelques jours dans l'eau, et puis séché et assaisonné pour former les *aceitunas*, favorites des couvents. Et nous dirons, en passant, que l'olivier, le noyer et le figuier semblent avoir atteint, dans cette partie du Chili, sans le moindre soin de l'homme, la taille la plus majestueuse et la fécondité la plus surprenante. Hélas! la nature nous donne tout de sa main généreuse; et que faisons-nous pour la payer de ses bienfaits? rien, si ce n'est d'entrer dans les *arboledas*, le bâton ou les pierres à la main, pour les battre de toutes nos forces et en recueillir les fruits.

Les amandiers nous donnent une des boissons les plus recherchées, les orgeats, que l'on vend comme médecine (*jarabes*); l'on en fait, chez les nonnes, les plus riches pâtes, ou l'on boit, dans les rues et les cafés, des glaces (très-bon marché au pied des Andes) ou dans les *orchatas con malicia* (mêlées de liqueur), que préfère le peuple. — Les prunes et les cerises sont aussi séchées au soleil; mais on cultive les *guindos* (*cerasus vulgaris*) avec une telle négligence, que les dernières sont très-âpres à l'état naturel. Le poirier nous donne le premier fruit de l'année, *las peras cosidas de San Andres*, le 31 novembre. — Les pommes du Chili sont, généralement, de deux sortes, *las camuezas* et les *peros joaquinos*; mais on ne saurait dire laquelle des variétés

est la plus belle et la plus agréable. Malte-Brun nous dit qu'on trouve des premières aussi grandes que la tête d'un homme, et ceci n'est pas loin de la vérité. — Les *peros joaquinos* ont une forme allongée, tandis que celle de la *camueza* est plate; celle-ci est douce, et les autres dures, un peu acides, et délicieuses quand elles sont broyées (*machucadas*). — A Valdivia, on trouve des forêts immenses de pommiers sauvages qui s'y sont multipliés, depuis la conquête, de la manière la plus extraordinaire. Le fruit est un peu acide, mais les naturels en font, comme par hasard, un *cidre* très-délicat qui, dans peu de temps, sera une branche de commerce local très-importante. On trouve encore au Chili, formant de grandes avenues sauvages, le *membrillo* (*cydonia vulgaris*), dont le fruit est de deux sortes. Les *membrillos* propres paraissent les mâles, et les lúcumas ou femelles sont plus douces et plus petites que les autres, et, en disant plus petites, nous voulons dire qu'elles pèsent 2 ou 3 livres seulement. Cependant cet arbre est si négligé, qu'on ne fait du fruit que des marmelades, très-agréables dans le pays, ou bien des *orejones* ou *membrillos* secs et coupés, dont on fait une eau très-rafraîchissante dans l'été.

Mais ce ne sont pas encore ces arbres, devenus presque sauvages dans le pays, qu'il faut admirer le plus, mais les orangers et les citronniers, et même les grenadiers et d'autres arbres plus délicats, tels que le *nispero* du Pérou. La taille, le parfum, l'abondance en fleurs et en fruits des orangers sont in-

comparables. Dans l'été, ils baignent l'air des villes des odeurs les plus agréables. Leurs fleurs (*azahar*), mêlées avec le jasmin, forment des bouquets charmants, favoris des soirées, où on les distribue aux convives sur des plateaux d'argent. L'*azahar*, c'est la seule récolte que les belles du Chili fassent de leurs mains; et ma foi ! elle mérite cet honneur! — Il y a une variété du *citrus aurantius* qu'on avait crue indigène au Chili, le *naranjo capuchino*, dont le fruit, un peu plus grand qu'une fraise, est très-doux et si joli, qu'on le décore avec des perles et des émaux pour en faire des cadeaux. Le *citrus limonum* a aussi une autre variété très-remarquable, le *limon sutil*. Son fruit est petit, et sert à faire les confitures les plus estimées parmi les fameuses confitures du Chili.

On y trouve aussi d'autres espèces de la famille *citrus* qu'on appelle *limas* (*citrus limella*), et dont les fruits (*las limas*) sont plus estimés que les oranges. — Les *limones dulces* ne donnent pas des *limas* comme le *citrus limella*, mais *limones* simplement, et ceux-ci ne sont pas aussi grands et aussi doux que les *limas*. Il y a encore le *limon agrio* (*citrus vulgaris*) et d'autres variétés appelées *cidras*, *toronjas*, et enfin les *samboas*, d'une grandeur étonnante.

Certes, on cherchera en vain, dans tous les coins de l'univers, un lieu où la nature ait été plus prodigue de ses dons. Qui n'a pas admiré ce printemps du Chili, où la vue ne trouve partout que des arbres en fleur, les pêchers formant de tous côtés

un pavillon de rose mêlé aux blanches guirlandes des pommiers et des amandiers? Qui ne s'est pas, une fois, endormi sous la voûte des figuiers dans ces ardents étés, respirant la brise des fleurs et sentant de tous côtés se détacher les fruits trop abondants pour qu'il y ait assez de mains pour les cueillir? Qui n'est pas allé, une fois en sa vie, aux *brevas del Salto del Agua* se promener sous cette forêt de figuiers? Qui n'est pas allé savourer, dans les jardins de *Renca*, les *frutillas* chiliennes (*fragaria chilensis*), dont la cour de Louis XIV fut si charmée lorsque Frezier en apporta trois plantes en Europe (1715) (1)? Mais les Chiliens, trop aimants de leur terre, n'en sortent jamais. Faute de comparaison, ils ne connaissent point la valeur de ce qu'ils possèdent. Pourquoi donc l'Europe n'y va point nous enseigner, par

(1) « On trouve dans la ville, dit Frezier, en parlant de Santiago, tous les agréments de la campagne pour les fruits et les légumes : le jour, la fraîcheur de l'ombrage; et, la nuit, les suaves odeurs des orangers et des floripondios qui embaument les maisons. » Ensuite, en parlant de la beauté des arbres, il ajoute : — « J'ai vu, dans les pommiers, du fruit de tous âges, en fleur, noué, des pommes formées, à demi grosses et en maturité, tout ensemble, » et finit, en parlant de Coquimbo avec cet éloge mythologique, mais, pour cela, non moins vrai : « Ce pays semble avoir conservé les délices de l'âge d'or; les hivers y sont tièdes et les rigoureux aquilons n'y soufflent jamais; l'ardeur de l'été y est toujours tempérée par des zéphyrs rafraîchissants qui viennent adoucir l'air vers le milieu du jour; ainsi toute l'année n'est qu'un heureux hymen du printemps et de l'automne, qui semblent se donner la main pour y régner ensemble et joindre les fleurs et les fruits. » (Frezier, *Voyage aux mers du Sud.*)

une bienfaisante concurrence, les biens que la Providence nous a donnés, en nous aidant à recueillir les fruits?

Les fruits, au Chili, n'ont point une valeur réelle. On en vend sans compter et sans mesurer. Des hommes chargés de sacs en cuir (*arguenas*) peuvent, pour un prix de 3 ou 4 francs, recueillir, tant qu'ils veulent, des pêches, poires, raisins, *brevas* et des figues (les brevas sont trois fois plus grandes que les figues du Chili, et ces figues sont six fois plus grandes que les communes d'Europe. — Les brevas viennent deux mois avant les figues). Les *fruteros* revendent leur marchandise à domicile ; ils crient dans les rues en engageant à profiter de l'abondance, — *un buen cuartillo de peras!* et ce *cuartillo* (3 sous) suffit pour une famille de vingt personnes. — Quelquefois l'abondance est telle, que les arbres ne peuvent porter le poids des fruits et se brisent de tous côtés. — Qu'en diront les peuples souffrants de l'Europe? Nous porteront-ils envie? Non, ils nous plaindront. Dans le Chili, tel qu'il est, l'indolence humaine permit aussi, un jour d'épreuve (1839), à la famine de venir s'asseoir dans nos foyers; il y eut, au sud de la république, des individus qui moururent de faim! Faim au Chili? Oui, sans doute, parce que la Providence inflige des châtiments à ceux qui méprisent ses bienfaits.

En général, les arbres fruitiers sont très-mal cultivés dans le Chili; à peine on connaît la greffe la plus ordinaire. Mais aujourd'hui des cultivateurs

intelligents introduisent de vastes réformes, de nouvelles variétés, de meilleures cultures, des soins, des idées, enfin, qui jettent les fondements de l'horticulture, industrie qui aura un grand essor dans le pays. Nous en pouvons dire autant de la culture des plus belles fleurs d'Europe. Quel n'aurait pas été, par exemple, l'avantage gagné par la vallée d'Aconcagua, jardin fruitier de 30 lieues d'étendue, s'il eût existé ou s'il existait encore des fabriques de distillation pour faire concurrence aux Américains et aux Français, qui, allant à la Californie avec des vins et des alcools, étaient obligés de doubler le cap Horn et deux fois le dangereux équateur?

II.

C'est à la troisième zone que commencent les grandes cultures de céréales au Chili, et celles-ci, en descendant au sud et trouvant un climat plus humide sans manquer de chaleur, et des plaines plus vastes, se répandent et grandissent jusqu'à ce qu'elles absorbent presque tous les travaux et toutes les autres cultures et industries.

Les labours pour la semaille du blé commencent au mois d'avril, quand les premières pluies ont mouillé la terre. La charrue des Chiliens n'est (il nous coûte à le dire) qu'une branche d'arbre plus ou moins courbe, à laquelle on ajoute dans une extrémité un soc en fer, et dans l'autre un manche pour le conducteur. On sillonne le terrain une ou

deux fois, on sème la graine à la volée, on la couvre avec un autre sillon de charrue, ou plutôt avec un traîneau de ronces chargé de pierres, et on laisse la nature faire le reste. C'est un beau spectacle que celui de ces champs primitifs, où l'on voit la première des industries humaines, telle qu'elle était au commencement du monde. Les bœufs, les charrues, les hommes, tout y est primitif. Et, quand on contemple une cinquantaine de charrues se mouvant à la fois dans le même endroit, les bœufs marchant d'un pas tardif, les hommes ou leur enfant assis sur la charrue pour la rendre plus pesante, et quand au delà des champs on voit s'élever les Andes toujours à la vue du chilien, n'importe où il est, on ne peut que sentir toute la beauté de la nature et regarder la civilisation et les arts d'un œil de dédain.

Si le terrain est d'irrigation, quand le blé commence à paraître, on ouvre, avec une pelle, de petits canaux, et on arrose la récolte deux ou trois fois dans le cours de l'année.

Les récoltes se font en janvier et février. On distribue les champs en lots et on paye à peu près 8 francs l'hectare. La légèreté du faucheur est surprenante, surtout comparée à celle des laboureurs d'Europe. Un homme suffit, à lui seul, pour faucher, avec la faux la plus simple, 1 hectare en un jour et demi, tout en faisant et liant les javelles.

Aussitôt que le blé est coupé, on le conduit dans les pesants chariots (*carretas*) employés dans le pays,

à un cercle entouré de ronces de 500 à 1,000 mètres de circonférence, dont on a nivelé et endurci le sol. On y forme des montagnes de javelles, et, quand l'endroit est plein, on fait venir des pâturages de 4 à 500 juments, divisées en deux groupes, qui s'alternent de demi-heure en demi-heure; on les fait courir tout autour du cercle, avec des hommes qui les suivent au grand galop, tandis que d'autres, armés de grandes fourches en bois, jettent aux pieds des bêtes des couches successives de javelles. On emploie trois jours pour finir une *trilla*, qui peut contenir à peu près 1,000 hectolitres. Ensuite on ramasse, avec les fourchettes (*orquetas*), la paille cassée et le blé (puisque tout est réuni); on forme, au milieu du cercle, une petite ravine de toute cette masse; des hommes montent dessus, et, pendant trente jours ou davantage, ils s'occupent à jeter, avec les orquetas, des poignées de paille et de blé au vent. La paille, étant très-fragile, s'envole par derrière le vanneur, tandis que le blé, plus pesant, tombe à ses pieds. Alors il n'y a qu'à mettre le blé dans les sacs pour être envoyé au marché ou au grenier.

Le prix du blé varie de 10 à 20 francs la *fanega* de 150 livres. La charrette pleine de paille se vend, à Valparaiso, au prix de 10 piastres et davantage.

Une foule d'objections paraissent s'élever d'elles-mêmes de ces pratiques; mais il faut s'avouer qu'à moins qu'on n'introduise des machines à battre à la vapeur (telles qu'on les fait en Angleterre, pour la

Pologne et d'autres pays producteurs de céréales), il n'y a pas d'autre moyen de battre tant de milliers d'hectolitres, puisqu'il y a des fermes qui en produisent 10 et 18,000. On doit réformer immédiatement la charrue, le traîneau, sous peine du blâme le plus grave; mais, pour substituer des moyens si vastes, employés à la fois dans les travaux, tels que le *trillas*, il nous faudra absolument des machines anglaises. Un Chilien se rirait du *fléau* d'Europe; il faudrait toute la vie d'un homme pour faire, avec le *fléau*, une récolte des fermes moyennes du pays.

Malgré que la terre soit inondée de broussailles, sa fécondité est extrême, sans parallèle; nous croyons qu'elle égale celle de l'ancienne Égypte. Ulloa a dit 100 pour 1 (1), Molina dit 160; mais le terme moyen, aujourd'hui, est de 20 à 25, produit énorme, quand on pense que tout est dû à la nature, puisque, outre les mauvais labours, on n'emploie pas une parcelle de fumier; on n'en connaît pas même le nom. Cependant on ne saurait dire, dans une semence du Chili, ce qu'on y voit davantage, ou du blé ou des mauvaises herbes, car celles-ci on ne les arrache jamais; le blé du Chili, quoiqu'il ait

(1) D. Antonio d'Ulloa raconte son admiration d'avoir vu à Talcahuano trente-quatre épis produits par un seul grain, et encore des tiges qui supportaient cinq ou six épis. Dans le temps que ce savant voyageur a visité le Chili (1740), on considérait, selon lui, comme une mauvaise récolte celle qui était au-dessous de 100 pour 1.

le grain large et sain, est moins nourri que celui d'Europe, puisque le *vallico* (*lolium temulentum*), le *yullo* (*brassica campestris*), les moutardes et d'autres mauvaises herbes, toutes introduites dans le pays, lui ont dérobé la moitié de sa nourriture.

Il y a plusieurs variétés de blé, mais les deux plus générales sont le candial ou *rouge*, et le *blanco* du nord de l'Europe. On ne fait des farines d'exportation qu'avec le dernier, tandis que le premier est employé, dans le pays, pour le pain des masses, et d'autres usages agréables, tels que le *mote* ou blé bouilli et décortiqué; le *hurpo*, ou mélange d'eau et de farine *tostada* (rôtie), qui s'appelle *chércan* quand on le boit très-liquide, et *palo parado* quand, au contraire, il est assez solide pour retenir debout, dans la masse, la cuiller avec laquelle on le prépare.

L'orge est cultivée aussi en abondance pour la nourriture des chevaux en écurie, et sa culture ne diffère de celle du blé qu'en ce qu'elle est semée un peu plus tard; et, dans le voisinage des villes, on la coupe une ou deux fois pour fourrage d'hiver, avant de la faire mûrir.

L'avoine y a été inconnue, même de nom, jusqu'à il y a trois ans; la variété blanche fut semée, pour la première fois, à Tabolango, dans la vallée d'Aconcagua, et la variété noire, ensuite, dans la province de Colchagua.

Le seigle y est tout à fait inconnu.

Des autres plantes de culture générale, les

grands fermiers ne s'en occupent point, à l'exception des haricots (*phaseolus*), dont une variété, petite et jaune, appelée pour cela *canarios*, est la préférée. La pomme de terre et le maïs sont aussi quelquefois cultivés sur une grande échelle, mais leur culture est égale, ou peut-être supérieure à celle d'Europe, et c'est le cas, nous le croyons, de toutes les autres productions indigènes. La pomme de terre de Chiloé, d'où elle est indigène, est la plus estimée; elle est petite, a la chair jaune et la peau très-délicate. Du maïs, il y a une variété particulière au pays, à ce qu'il paraît, le *zea curagua* de Molina, dont on fait la délicieuse farine de *yalli*. Le maïs commun est affecté à divers usages. On se sert de la canne verte comme fourrage, et des feuilles fines pour faire des cigarettes, et le grain est mangé dans le *choclos*, en état naturel; en *humitas*, pâte mêlée de sucre, *mote* ou écortillée, et, pour cela, on préfère la variété appelée *morocho*, enfin, en *chuchoca*, quand on le sèche pour le conserver.

Ainsi le blé, l'orge, l'alfalfa, les haricots, les pommes de terre et le maïs constituent, au Chili, la somme des plantes affectées aux grandes cultures.

Toutes les autres plantes d'usage général sont cultivées en *chácaras*, ou jardins maraîchers, quelquefois, cependant, aussi considérables qu'une ferme moyenne en France.

Généralement, ce sont des hommes du peuple

laborieux et intelligents qui font ces cultures aux environs des villes, en louant l'hectare de terre jusqu'à 200 francs et davantage, près de Valparaiso ou de Santiago, louage payé en argent, ou, ce qui est assez commun, en produits (les *medias*, ou divisions des produits, le propriétaire fournissant le bœuf et la semence, et le laboureur le travail, sont assez communs). Il n'y a rien de plus beau que ces *chácaras* arrosées, on peut le dire sans figure, de la noble sueur du travailleur. Jour et nuit, le *chacarero*, sa femme et ses enfants, sont au travail, la nuit en irriguant (puisque jamais on ne le fait quand le soleil n'est pas couché), le jour en extirpant les mauvaises herbes. L'expérience a donné à ces petits cultivateurs modèles, l'instinct le plus juste (et nous ne dirons pas des *idées*, parce qu'ils ne connaissent pas la raison, mais la pratique des choses) sur les opérations délicates du jardinage. Ils savent les bons effets de remuer la terre et d'en accumuler la meilleure partie autour de la racine de la plante (*apolca*); ils ont quelques idées sur la succession convenable des récoltes, sur les fumiers naturels, tels que les feuilles et les cendres brûlées sur place (1); ils extirpent enfin toutes les mauvaises herbes. Mais, si vous leur demandez *pourquoi* ils le

(1) Tout le monde s'étonne, à Santiago, de l'intarissable fécondité et de la vigueur des jardins arrosés par les eaux des canaux qui servent d'égout à la ville; mais c'est bien le vilain égout qui donne aux dames de Santiago les plus jolies fleurs dont elles s'embellissent! — Près de Santiago, on a fait un grand abattoir

font, ils ne vous donneront aucune raison. La culture, cependant, est parfaite et ses soins non moins grands; mais ses moyens étant si limités, n'ayant pour aide qu'une mauvaise charrue et la pelle, ses cultures représentent un travail humain trois fois plus grand qu'en Europe, où les instruments et les systèmes font presque tout, et celle-ci est un désavantage énorme dans un pays si peu peuplé que le Chili.

Dans les *chácaras* on cultive beaucoup le maïs, les haricots et la pomme de terre aussi; mais dans un sens plus limité on s'y occupe des fèves, des lentilles, des pois, des garvances (*cicer arietinum*), des choux, des laitues, betteraves, tomates, oignons, des asperges et d'autres herbes moins importantes.

Les *capsicum* les plus violents, appelés *ajis* dans le pays, et dont on connaît des variétés plus ou moins âpres (le rouge, vert et l'*asnaucho*, qui est plus petit), sont savourés par les Chiliens, à la façon du baume de Fier-à-bras, tels qu'ils viennent de la terre, tandis qu'en Europe on n'en fait que des caustiques.

Les *zapallos* (*cucurbita maxima*) et les calabazas

public; on a remarqué que les fermes voisines, qu'on baigne des eaux impures qui s'écoulent de l'abattoir, ne manquent jamais de pâturages. Cela est bien clair, nous en voyons les effets; jusqu'aujourd'hui, ce n'a pas été faute d'en connaître la cause et l'usage. Dorénavant ce serait sans doute le contraire, si nous perdons nos *mers* de fumier et nos *montagnes* d'ossements.

ou *mates* (*lagunaria vulgaris*) sont les géants des productions potagères du Chili. Il n'y a rien de comparable au développement de ces plantes, même quand on les trouve sauvages. Il y a des *zapallos* qu'un homme peut à peine lever de ses deux bras, et, en fait de fruit, nous ne croyons pas qu'il existe rien de pareil pour le volume. Ainsi un *zapallo* sert à une famille de six personnes pendant une semaine, formant, à lui seul, une nourriture où la viande et la farine paraissent s'être combinées.

Il y a des variétés (*les zapallos dulces*), qui ont le goût de patatas (camotes) quand on les rôtit, et, bien préservés, ils sont, pendant six mois, sans se décomposer. — Des *calabazas*, il y a une variété qu'on mange et dont la forme allongée est, chez les Chiliens, le symbole convenu des amours malheureux, ce qui ne la rend pas, cependant, désagréable au goût. Les autres variétés, et il y en a plus d'une vingtaine, s'emploient à faire des *mates* ou vaisseaux capables de contenir depuis quelques onces d'*aji* en poudre (et on les nomme alors *calabasitos*) jusqu'à une douzaine de litres d'eau-de-vie ou *aloja*, une très-agréable boisson qu'on prépare du maïs dans les couvents.

Mais c'est la *sandia* et le *melon* (*cucumis citrullus* et *melo*) qui suffiraient à faire à la terre et au climat du Chili une réputation universelle. Des premières, il y en a de si grandes, que la feuille du *Moniteur français* ne suffirait qu'à les couvrir en partie, et le melon, étant six fois plus large que

ceux de France, donne un parfum exquis et une chair aussi délicate, sinon supérieurs à ceux que les *amateurs* trouvent chez Véry, au Palais-Royal.

L'abondance de ces fruits qu'on pourrait appeler la *providence du pauvre*, comme les Espagnols appellent le figuier, paraît intarissable pendant l'été; les classes pauvres en vivent presque exclusivement, et l'on peut acheter pour un *sou* le suffisant pour un individu. Tous les jours, on voit des rangées de chariots traversant le pont du Mapocho à Santiago chargés de milliers de sandias qu'on ne pourrait plus vendre dans des magasins, parce qu'on n'en trouverait pas d'assez larges, mais sur les places publiques où l'on fait, en les groupant les uns sur les autres, de petites montagnes. Le peuple en mange trop, et c'est un mauvais temps pour les hôpitaux, les diarrhées et *lepidias* (vomissements) étant assez communs, faute de précautions. Au commencement et à la fin de la saison, on les vend très-cher; le jour de Noël (où l'on fait, à la plaza de Abastos de Santiago, l'ouverture de la saison des fruits), on paye 20 et 30 fr. pour une *sandia* à demi mûre; on y vend aussi, ce jour-là, des *brevas de la purisima*, qu'on a fait mûrir par un moyen pas si pur que le nom paraît le dire. C'est la poudrette humaine avec laquelle on couvre le fond du fruit, cas singulier de l'effet du fumier sur le fruit même, et idée, en même temps bizarre et curieuse, d'une naïve industrie.

III.

Pendant la récolte des nombreuses productions que nous venons d'énumérer, il y a un grand mouvement de transports sur tous les mauvais chemins de la république; on n'y voit que des *carretas* ou des troupeaux de mulets. Ce sont jusqu'aujourd'hui les seuls moyens de transport que l'on connaît dans le pays, mais dont la lenteur sera remplacée, dans un jour non lointain, par des chemins de fer. Dans ce moment-ci, on construit une ligne de Valparaiso à Santiago, et cette entreprise, la plus vaste qu'on eût jamais conçue dans l'Amérique du Sud (puisqu'elle coûte au moins 50 millions de fr.), va apporter un changement énorme dans l'agriculture, l'industrie et l'état social du pays.

Nous dirons cependant quelques mots sur les *carretas* et les mulets du Chili.

Les *carretas* sont faites avec la solidité d'une maison, et sont, par conséquent, très-lourdes. On les charge avec un poids de 45 à 50 quintaux, et on les traîne avec quatre ou cinq paires de bœufs, les superbes bœufs du Chili !

Le voyageur qui, une fois a parcouru le chemin de Valparaiso à Santiago n'oubliera pas, sans doute, de sa vie les épreuves qu'il a vu faire à ces nobles brutes quand, s'appuyant de leurs cornes aux pieds, ils parviennent à faire monter à ces immenses masses les montagnes de Zapata et de Prado. Quel que

soit l'obstacle, ces bœufs, si paisibles, attelés à la charrue, irrités alors de leur impuissance et de la *picana* (long aiguillon que brandit le charretier en les appelant chacun de leur nom, *Mariposa! Peuco! Zambo!* comme pour leur rappeler leur devoir), parviennent à le vaincre, ou déchirent le chariot ou périssent sur la place en faisant le dernier effort.

Les *carretas*, voyageant en compagnies de trente et quarante, forment, le soir, de petits villages dans leurs *alojamietos*. On emploie dix jours, dans l'été, pour aller de Santiago à Valparaiso, et, dans l'hiver, le double. Une charrette attelée de huit bœufs coûte au moins 2,500 fr., et chaque voyage rapporte au propriétaire 40 à 50 piastres, sans y compter les frais. Les bœufs servent depuis l'âge de quatre ans jusqu'à celui de dix ou douze, et alors on leur fait oublier dans des riches pâturages leur vie de martyr pour les livrer, en peu de mois, au couteau du boucher.

Les mulets du Chili ne sont pas des bêtes moins extraordinaires. Il y a le mulet propre (*mulas*) et le mâle ou *machos*. Celui-ci est beaucoup plus fort et plus adroit que la mule. On l'élève seulement des ânes et juments (puisqu'on est obligé d'avoir une grande quantité de celles-ci pour les *trillas* et fournir des chevaux aux divers services des fermes si étendues. Le capataz d'une hacienda a, à lui seul, de vingt à vingt-cinq chevaux). Mais au nord, où l'on a des troupeaux d'ânes pour le service des mines, on reproduit quelques mulets du cheval et de l'ânesse. — On ne peut dire quel est le meilleur croisement.

Il y a des mulets qui ressemblent beaucoup aux chevaux, tels que les célèbres mulets de voiture (*calezeras*) de la capitale, et il y en a d'autres qui ressemblent beaucoup plus aux ânes, sans qu'il existe aucun rapport fixe, dans l'un ou l'autre cas, aux qualités des pères. Les mulets cependant se distinguent (c'est ainsi que l'observa Darwin des autres animaux hybrides) par un degré d'intelligence supérieur aux deux races dont ils sont issus. Leur amour pour leur maître est proverbial; sans en faire ostentation comme le cheval, ils lui obéissent et le sauvent sans même le regarder. — Une fois qu'ils sont allés sur un chemin, ils ne l'oublieront point, n'importe combien d'années se soient écoulées; partout ils montrent leur rare instinct qui leur marque les lieux avec la fidélité d'un compas, et le voyageur égaré n'a pas de meilleur guide que cette surprenante qualité. Il est vrai que la topographie du pays, long et étroit, ne peut que développer et rassurer cet instinct ; mais souvent il est arrivé que des mulets conduits au nord des pâturages du sud sont revenus d'eux-mêmes à l'enclosure natale, en parcourant 2 ou 300 lieues.

Après les bœufs, ils sont les animaux les plus utiles à l'agriculture de ce pays montagneux pour les transports. On les selle avec un *aparejo* pesant au moins 40 kilog. ; on leur met sur le dos une charge de 100 kilog. ou davantage, et on les fait marcher (en troupes de cent et trois cents) des distances variant entre 7 et 10 lieues. Partis de bonne heure dans la matinée,

ils marchent d'un air gaillard toute la journée. Les montagnes, la chaleur, la nourriture ne leur importent pas trop; mais, le soleil une fois couché, ils s'arrêtent, et, bon gré mal gré, il faut mettre leur charge par terre : ils n'avancent pas un pas de plus. Il y a un *arriero* pour chaque *piara* de dix mulets, un *capataz* de la troupe, et un enfant (*madrinero*) qui conduit, en avant la *madrina*, une splendide jument dont le mulet, animal sans famille, s'est fait une mère chérie. Partout où la *marraine* ira, les mulets la suivront autant qu'ils entendront la sonnette que celle-ci porte au cou. En Europe, on a vu des cas de fécondité des mules, s'il faut en croire une autorité respectable (Morton), en Ecosse (1766); un autre cas à Malte (1837). Il y a dix ans, il y eut, au Chili, un bruit pareil; mais on s'occupait moins du phénomène que du *jugement final*, duquel cet événement ne pouvait être qu'un messager trop sûr. L'*arriero* (muletier) est une race à part, surtout les *vallunos* ou de la vallée d'Aconcagua. Le père Ovalle, le plus ancien des historiens du Chili, attribue la taille et le mâle cœur de ces hommes à l'or abondant dans la vallée, et dont ils auraient abreuvé, par la plante des pieds, les nobles qualités. — Mais, quoiqu'il soit probable que les *vallunos* n'ont point de l'or infiltré dans leurs veines, ils sont, cependant, des hommes qui valent de l'or et savent le gagner. — Chaque jour ils chargent et déchargent leur troupeau avec une légèreté et une force de géants. — Chargés ou non des accablants *costales*,

ils portent toujours le front haut, et (quand les autres campagnards du Chili trembleraient) ils pénètrent dans les grandes maisons de Valparaiso, le sourire sur les lèvres, en présentant leur *guide* de chargement à un Anglais des plus sérieux. — Il paraît à tout le monde que les mulets n'ont qu'une seule couleur ; mais, pour l'arriero, la chose n'est pas si simple, il y en a de mille. Dans une troupe de cinq cents mules, il reconnaîtra sa *piara* d'un seul regard. — Du reste, ils sont de braves gens, intelligents, actifs et beaucoup plus civilisés par leur vie de mouvement, qui les met en contact avec les villes.

C'est une mélancolique observation à faire, cependant, sur le caractère des classes agricoles dans le Chili, que les *vaqueros* et les *arrieros*, par exemple, étant des hommes indépendants et liés plus intimement à la nature, présentent un haut degré d'énergie morale, révélée même dans leur physionomie; tandis que le véritable cultivateur, le *huaso-peon* ou *inquilino*, obéissant à une volonté qu'il ne peut pas fuir, celle du maître, est abaissé et moins capable de grandeur d'âme que ses frères des montagnes et de la grand'route.

CHAPITRE VII.

I.

Il ne nous reste à parler que de la quatrième zone, la plus vaste, la plus belle de toutes, solennelle de ses vieilles forêts, riante de ses prairies d'une éternelle verdure; contrées immenses inexplorées encore, d'une fécondité intarissable dont les habitants à venir recueilleront les maternels bienfaits, tout prêts aujourd'hui pour la vie et le bonheur des futures populations. C'est ici où les fils de l'Europe, allant à l'occident, s'arrêteront, dans leurs pérégrinations, pour y fixer leur foyer. Le ciel le plus pur, le climat le plus doux et le plus sain, les productions les plus vastes et superbes, des habitudes paisibles qu'ils y trouveront, toutes les plus charmantes scènes de la nature dont l'Océan (qu'ils entreverront de toute part à leurs pieds comme un souvenir de la mère patrie) est une part si splendide, tout autour d'eux les invitera à s'y fixer (1).

Cependant nous aurons bien peu à parler de ces contrées. Quoi dire de ce qui est encore vierge de

(1) Quoique nous ayons parlé des productions minérales du pays en nous rapportant d'une manière générale à la partie nord du Chili, nous ne pouvons nous empêcher d'ajouter ici quelques autres précieuses productions plus abondantes au sud, et que Molina (qui habitait le sud du Chili) a consignées

la main et de l'industrie de l'homme? Il n'y a rien créé, mais tout est prêt aux plus puissantes créations. Les hommes souffrants, les industriels actifs,

dans son intéressant *Essai sur l'histoire physique du Chili*, que nous venons d'examiner.

Nous n'en ferons, cependant, qu'une énumération très-rapide.

Des *sels* minéraux, nous trouvons, outre ceux de la mer et des lacs salés, tels que celui de Bucalemu, les sels du Rio-Salado, dont les eaux ont 15 à 18 pour 100 en dissolution. — Dans une vallée habitée par les Indiens Pehuenches, au milieu des Andes, se trouve un lit de 15 milles carrés, dont le « sel, blanc comme la neige, » a 10 pieds de profondeur.

Des argiles ou craies pour la fabrication de la poterie, nous comptons : l'argile de *Buccari*, d'une couleur brune tachée de jaune, dont on fait des vaisseaux d'un parfum singulier, et qui, en même temps, donne à l'eau qu'on y met un goût fort agréable ; — l'argile du *Maule*, d'une blancheur parfaite, et qui, mêlée au quartz si abondant dans un pays volcanique, ferait une excellente porcelaine comme le *kaolin* de la Chine. — De l'argile *Rovo* on fait une couleur noire que Frezier et le père la Feuillée préfèrent à toute autre substance pour colorier les toiles. A la galerie américaine du Louvre, nous croyons qu'on peut admirer quelques-uns de ces vases d'un noir brillant. Les argiles grises sont très-abondantes, et on en fait toute sorte de poteries, et on pourrait même travailler des creusets pour tous les ouvrages de la chimie.

Des chaux métalliques, nous mentionnerons la céruse native, la calamine et des ocres brunes, jaunes et rouges, dont lord Anson trouva une grande quantité à l'île de Juan Fernandes. Il y a aussi des sables noirs et brillants employés pour l'écriture, et des pouzzolanes près de Talca, que Molina (demeurant alors, qu'il écrivait en Italie) préfère à celles de Pouzzoli.

Des pierres minérales volcaniques, le Chili est naturellement très-riche. On y trouve des ardoises, des talcs, des amiantes, de l'asbeste, du mica, des verres de Moscovie employés comme un cristal dépoli pour les croisées, et le cristal de roche, qui est si beau et qu'on trouve en si grands morceaux, qu'on peut faire

les entreprises colossales, tous y trouveront un espace aisé pour des siècles de travail; c'est à eux, alors, d'en profiter.

des colonnes de 1 pied de hauteur. Les pierres à aiguiser, les marbres blancs, noirs, jaunes, bleus, jaunes à taches noires irrégulières, et de nombreuses jolies nuances se trouvent tant à Copiapó qu'à la vallée du Maule; et à Coquimbo, à 2 pieds de la surface, on trouve un lit immense de marbre blanc de statuaire. — Les jaspes rouges, verts, blancs, gris et coloriés abondent aussi dans les Andes, et à San Fernando il y a aussi une vaste carrière d'albâtre. — Les spaths fluors coloriés sont très-beaux, mais produisent très-rarement des topazes et des émeraudes; on a trouvé cependant quelques-unes de ces pierres précieuses à Santiago, et les sandes des fleuves contiennent des rubis en abondance, mais très-petits. Près de Talca, Molina a examiné une petite colline tout entière en améthyste mélangée de quartz; elle est aussi pure que le diamant, et coupe le verre facilement; peut-être que ce minéral n'est que l'avant-coureur du véritable diamant. Des autres substances minérales d'un intérêt commercial, on trouve encore de nombreux vitraux coloriés, des turquoises fausses à Copiapó, et même la malachite n'est pas rare dans un pays où les minerais de cuivre sont si abondants. Le borax est aussi très-abondant.

Les sels ammoniacs, les salpêtres, les vitriols ainsi que des bitumes, tels que le naphte, le pétrole, l'asphalte, la poix minérale, le jayet et l'ambre gris, abondent partout.

Des métaux généraux nous ne répéterons que deux mots cette fois. La colonisation minérale du Chili a un avenir non moins magnifique que la colonisation agricole; mais, dans cet écrit, nous n'avons pu qu'énumérer ses richesses de toute sorte. — Une liste suffit. Il ne faut que nommer l'or, le diamant, pour que les hommes comprennent ce que c'est!

Nous avons parlé du cuivre du nord, mais au sud on en a trouvé des masses énormes, d'après Ulloa, du poids de 100 quintaux; avec un autre de 40 quintaux on faisait, dans les temps qu'Ulloa visitait le pays (1740), six canons de campagne. Dans ce temps-là, le cuivre était tellement mêlé d'or, qu'on l'impor-

Nous ne dirons que deux mots sur les cultures de ces vastes plaines, depuis l'Itata jusqu'à Valdivia, dont le majestueux *Biobio* et ses nombreux tributaires (aujourd'hui navigués par de petits bateaux à vapeur) sont à présent ses grands débouchés. Nous y comprendrons aussi l'île de Chiloé, qui, malgré son climat trop pluvieux, est encore d'une grande fécondité.

Ces cultures peuvent se résumer en deux, outre l'élève du bétail, qui ici est plus considérable, mais moins productif qu'au nord, à savoir les céréales et les vignes.

Nous avons assez parlé des premiers dans le sixième chapitre de cet écrit, et ce ne serait qu'une inutile répétition que de dire les moyens primitifs employés dans sa culture, la vaste échelle de celle-ci, l'étonnante fécondité de la terre; nous nous contenterons d'enregistrer ce fait historique, qui,

tait en France au prix de 8 piastres le quintal pour l'en extraire, après que le cuivre avait été fondu. — Le zinc et l'étain se trouvent aussi en mélange avec le cuivre, ce qui paraît étrange. — L'or était si abondant, au temps que Molina écrivait (1768), que le cinquième royal (quinto del rei) était de 20 millions de francs, et, en y constatant la contrebande, on ne pouvait exploiter moins de 25 millions de piastres par an ; richesses immenses dont il n'est pas resté une particule au pays, puisque l'Espagne et les Espagnols les monopolisaient toutes. Par la même raison, l'exploitation du mercure, qui est abondant surtout dans les Cordilières, était rigoureusement défendue, ainsi que celle du fer, pour favoriser celle des mines d'Almaden et le fer de Biscaya. Cependant on travaillait secrètement ce dernier et on le vendait comme le meilleur biscaïen.

à lui seul, dit de quoi ces régions sont capables.

Selon les renseignements tout pratiques que nous a fournis Stevenson (le voyageur qui ait fait le plus de justice au Chili et aux Chiliens), les exportations de la province de Conception, en 1804, étaient restreintes, en fait de céréales, à six vaisseaux de 400 tonneaux qui venaient, chaque année, prendre le froment au Pérou : 2,400 tonneaux en tout.

Aujourd'hui, après cinquante ans, quels changegements sont survenus dans les moyens de production, les instruments, le travail, les systèmes? Aucun. Eh bien! depuis 1848, Conception, à elle seule, a été la nourrice du Pacifique et de la Californie. Au lieu de six petits vaisseaux de cabotage, tous les pavillons des mers se sont rendus à la magnifique baie de Talcahuano, pour y prendre des chargements de farines, qui ont fait à celle d'Amérique la plus heureuse concurrence tant en qualité qu'en prix. Des associations qui ont souscrit des millions de francs s'y sont formées, et de nombreux moulins (quelques-uns à la vapeur) s'y sont élevés. Nous le répétons, tout a été fait par la nature, rien par l'homme. Celui-ci, au contraire, quoique le prix du blé ait augmenté de 3 fr. à 12, n'a pas retourné un *sou* à la terre qui l'a enrichi.

Les vignes du Chili, qui abondent depuis la vallée du Huasco (27° 50'), arrivent, au nord du Biobio, à la perfectibilité, si l'on considère leur propriété à produire les vins, en fait desquels les Chiliens ont un principe des plus méchants. Pour nous, il n'y a

rien de bon que ce qui est étranger, européen, français surtout. Les vignes du Chili sont capables, dans une étendue si vaste de climat, de produire des imitations presque de toutes les sortes de vins les plus recherchés de l'Europe. Ainsi, au Huasco, où les raisins sont très-sucrés, on pourrait distiller les liqueurs de l'Italie, et mieux imiter même le plus pur champagne (au moins beaucoup plus pur que celui de *Cette*, carbonisé à la main, et le seul, nous croyons, que l'on boive chez nous). Stevenson nous a dit qu'au sud on fait un vin muscatel supérieur à celui d'Espagne, et qu'il égale le frontignan. A la vallée d'Ovalle, l'on boit le vin de *Monte-Patria*, qui a la couleur *légitime* du xérès, et un goût moins vif (peut-être parce qu'on ne le mêle point à l'eau-de-vie), mais beaucoup plus doux. — Le *mosto* de Conception, au contraire, c'est le plus pur des oportos; il y a des Anglais qui le préfèrent et en envoient des cadeaux, dont les tables des milords ont été plus d'une fois rafraîchies. Enfin, à la vallée d'Aconcagua, dont la chaleur est extrême, le jus vineux est capable de distiller des alcools très-violents, qu'on appelle, pour cela, *chivatos* (bouc), ainsi que le vin le plus léger, tel que le *chacoli*, qu'on pourrait comparer, sans trop de prétention, à un faible bordeaux ordinaire.

Mais les Chiliens, nous l'avons dit, méprisent tout vin non européen, et qu'en résulte-t-il? une des conséquences les plus fâcheuses qu'un préjugé national peut engendrer. D'abord, au lieu de boire

des vins purs et salutaires, nous nous empoisonnons avec les adultérations qu'on nous envoie d'Europe. Nous encourageons un commerce funeste aux mœurs, en même temps que nous méprisons une industrie nationale si utile (puisqu'elle pouvait être réglementée comme en France), et, au lieu de donner au peuple une boisson saine et agréable, nous ne fabriquons qu'une *chicha*, ou vin à peine fermenté ou non fermenté du tout, qui renferme tout entier le poison du gaz carbonique. La brutale chicha! amère au goût comme un poison, qui ne fortifie pas, mais engendre les plus funestes maladies, qui ne donne pas même le plaisir de l'ivresse, mais aveugle l'homme des plus sauvages humeurs, et qui, à la fin, a dégénéré le caractère du laboureur chilien, en le faisant capable des actes les plus féroces! Les lois n'y font rien; l'on vend de la chicha partout, à la porte de chaque ferme, et pourtant il vaudrait mieux, nous l'avouerons, vendre un poison quelconque; on tuerait l'homme, mais on n'en ferait pas une bête fauve.

II.

Mais tournons d'un autre côté, et rentrons enfin sous le toit de ces forêts, où la voix de l'homme ne retentit plus, et admirons-y la main d'une Providence qui nous a été si bienfaitrice.

Mais quels individus choisirons-nous parmi ces centaines de familles extraordinaires, soit par leur

bois, leur fruit, leur résine, leurs usages si distincts, leur beauté? Sans doute, nous ne parlerons pas des peupliers et des saules de toute espèce, qui abondent dans les lieux cultivés plus que les indigènes, ni de tous les arbres européens qu'on a introduits récemment, et qui ont parfaitement réussi; nous ne parlerons que des plus remarquables des indigènes. Molina en a décrit quatre-vingt-dix-sept, dont seulement dix-sept perdent leurs feuilles.

Ainsi, au nord, nous trouvons l'*espino* (*acacia cavanea*), arbre de 30 pieds, qui est, pour le Chilien, ce que le chêne est pour l'Européen. Tout le charbon végétal et le meilleur bois de combustion, qu'on emploie dans les villes en des quantités très-considérables, sont fournis par cet arbre précieux, dont, autrefois, on trouvait des forêts immenses dans les provinces du centre, aujourd'hui disparues sous la hache, et qu'on a très-peu songé, ou même pas du tout, à remplacer. Le bois le plus solide est tiré du cœur de l'espino, et on en fait les roues énormes de nos carretas, et quelquefois leur essieu. Les branches, coupées, font les meilleures et les plus durables enclosures (cercas) du pays.

Le *quillay* (*quillaja saponania*), arbre de 30 pieds, un peu nu, aux branches tombantes et à l'aspect sombre, se trouve dans les vallées les plus hautes des Andes (6,500 pieds). Son bois, sec et faible dans l'air, se conserve très-bien dans des lieux humides, et pour cela on l'emploie dans les échafaudages qui soutiennent le toit des mines. Sa propriété la plus

remarquable est l'essence savonneuse que contient son écorce, avec laquelle on fait un grand commerce d'exportation. Quelques morceaux d'écorce mis dans l'eau suffisent pour former un esprit très-fort employé pour nettoyer les laines et la soie, auxquelles il communique un lustre très-brillant, tandis qu'il donne au fil et au coton (produits végétaux) un teint jaunâtre très-laid. Les femmes du peuple l'emploient aussi pour se laver la tête, et on attribue la beauté de leurs cheveux noirs à cette habitude.

Le *peumo* (*cryptocaria peumus*), deux fois plus large que le quillay, est un des arbres les plus beaux du Chili par sa taille, son feuillage toujours vert, et dans l'hiver par l'abondance de ses fruits rouges d'un 1/2 pouce de longueur. Le peuple mange ceux-ci avec délice, tantôt cuits, tantôt seulement en les chauffant dans la bouche. L'écorce du *peumo* est le tanin le plus employé dans le pays.

Des arbres ornementaux et toujours verts existent en foule dans le Chili, et on ne saurait dire quelle espèce est la plus belle. — Le *maiten* (*maitenus chilensis*) n'est qu'un énorme et gracieux myrte de 40 pieds dont le feuillage, balancé par la brise, charme les yeux dans les journées chaudes de l'été. Les myrtes propres (appelés *arrayanes*) ont la représentation la plus variée dans tous les coins du pays. On mange les fruits de tous et on en fait une boisson très-agréable. Les feuilles sont employées pour embellir les églises, et pour être semées sur les routes de nos processions religieuses avec celles du maiten

et les lauriers. Il y a une espèce de myrte qui croît de 30 à 50 pieds dans la province de Valdivia, et c'est un de nos arbres les plus remarquables. — Le *lúma* (*myrtus luma*), dont le bois est aussi dur et presque aussi pesant que le fer, et a les mêmes usages que celui-ci dans le pays, particulièrement pour faire les essieux des voitures, les pointes des charrues, etc. — Le *laurier* (*laurentia aromatica*) a une taille magnifique (60 pieds), tandis que le *canelo* (*drimis chilensis*), le bois sacré des Araucanos, symbole de leur paix, bannière de la guerre, et dont la décoction enivrante leur révèle le mystère de leur religion, arrive à 35. Ce bel arbre, dont l'écorce aurait été pour le Chili ce que le quina est au Pérou, sans l'azédarac des Indes, fleurit en mai dans la vallée d'Illapel, et seulement en septembre à Valdivia, rendant hommage au climat du Chili, et on le trouve partout où il y a quelques gouttes d'eau pour nourrir son écorce rouge imprégnée d'acides purificatifs et de résines, et rafraîchir ses feuilles longues et d'un vert brillant.

Ce beau groupe d'arbres d'ornement (auquel on pourrait ajouter encore la *patagua* (*tricuspidaria dependens*) chargée de fleurs blanches dans l'été, le *hual-hual*, arbre énorme de 50 pieds, toujours vert, et encore d'autres plus petits, tels que le pitao (*pitavia punctata*), de 15 pieds, la gudilla, arbrisseau très-joli, et beaucoup d'autres, formeraient, à l'aide de l'art, les promenades les plus charmantes dans vos villes; mais, parce que ce sont des arbres du Chili, on les dédaigne et on préfère les ormes et

tilleuls d'Europe, qui ne donnent de l'ombre que quelques jours. Même les superbes peupliers de nos *alamedas* ayant eu le malheur d'être très-beaux et, pour cela, en quelque sorte naturalisés, on les traite en indigènes, on les coupe, on les jette au feu.

Les arbres de construction le plus employés dans le pays sont de la famille des *fagus*, dont il y a une variété considérable d'espèces. Ainsi le *roble* (*quercus racemosa*), qu'on appelle *pellin* quand on le brûle sur pied (superficiellement) pour raffermir le bois, donne aux menuisiers les bois d'usage général. Le *rauli* (*fagus procera*) est un peu inférieur, mais le *coyhuen* (*fagus Dombeyi*) est grand au point qu'on en fait, d'un seul arbre, des chaloupes capables de contenir 100 quintaux. — Il y a encore quatre espèces de *fagus* plus inférieures.

Le *chêne* indigène (*quercus racemosa*), le *teckel* (*altiacum punctatum*), arbre de 40 pieds, et le *quele* ou *hual-hual* (*adonostemum nitidum*) de 70 pieds, l'*olme* (*eucriptya cordifolia*) de 40 pieds, fournissent des bois pour les constructions navales, tandis que le *lingue* (*persea lingue*), de 90 pieds, fournit un bois capable d'imiter l'acajou, tandis que son écorce communique aux cuirs des tanneries (*zuelas*) une couleur rouge très-estimée.

Le *cipres* ou *leu* des naturels (*libocedrum chilense*) et le *pino* de Chiloé (*podocarpus nubigera*) représentent chez nous la famille des sapins dont on a beaucoup propagé la magnifique espèce de la Nouvelle-Hollande (*pinus pinea*, nous croyons).

Mais les rois des forêts du Chili sont, sans doute, le *pehuen* ou piñon(*araucaria imbricata*), et l'alerze ou *lahua* des Indiens (*libocedrus tetragonia*).

Tous les deux ne se trouvent qu'au sud et, à eux seuls, forment à peu près la seule base d'industrie et de vie pour quelques milliers d'hommes.

On a parlé, avec une admiration extrême, des arbres du pain, et cependant à peine connaît-on le nom du pehuen du Chili, qui nourrit, la moitié de l'année, de ce fruit beaucoup plus agréable les Indiens d'Angol et de Puren (1). Ces arbres grandioses de 135 pieds croissent en paires, la femelle sous le feuillage du mâle et ont ceci de commun avec l'alerze. La femelle produit un cône formé de cent pointes étroites de 2 pouces de long, qu'on appelle *piñon*, qui ont un goût plus doux que le marron et dont on se sert comme de ceux-ci. Il faut deux ans pour que le fruit vienne à sa maturité. Les Araucanos font la récolte à la fin de l'été en montant au sommet à l'aide d'une corde, parce que le tronc est trop droit pour pouvoir se servir d'échelle. Sous le gouvernement du capitaine général

(1) Le piñon, sans doute, formait une branche importante de la nourriture des naturels avant la découverte de l'Amérique. Ils cultivaient aussi le *magu*, espèce de seigle, le *tuca*, espèce d'avoine dont ils faisaient le pain (*couque*); en outre, la pomme de terre, les courges sauvages, le quelghuen ou fraise du Chili; ils avaient treize à quatorze espèces de fèves (*phaseolus vulgaris* de Molina). Ils se servaient d'une charrue appelée *quitahue*, attelée aux *chilihueques*, une espèce de guanaco plus petit. L'amiral Spilberg a trouvé encore ces charrues en usage à l'île de la Mocha.

O'Higgins, on fit de grands mâts pour la marine espagnole avec ces troncs.

L'alerze est plus abondante à Chiloé, où, depuis la conquête, on a formé des *astilleros* pour l'abattre. C'est l'arbre le plus magnifique qui existe au Chili, et peut-être au monde, en fait de bois. Son tronc, long de 120 pieds, est si gros, que quelquefois les bras de six hommes réunis ne suffisent pas pour l'embrasser. Selon Stevenson, la généralité fournit de 800 à 900 planches (d'une vingtaine de pieds de longueur, larges de 4 pouces et épaisses de 1 pouce); ce qui, au prix de 5 sous par planche, ferait aujourd'hui valoir, sur place, un de ces arbres plus de 2,000 fr., prix énorme, comparé même aux plus exorbitants que l'amirauté anglaise ait jamais payés pour les chênes les plus fameux.

Le travail d'abattre les arbres est très-facile : les femelles ont un bois si nerveux, qu'il ne faut que la force des ongles pour diviser les planches; les mâles sont un peu plus durs. Le voyageur Tschüdy s'étonnait, à Chiloé, de ne pas trouver une machine à scier, admiration bien naturelle dans un pays qui vit tout à fait de ses bois; mais à quoi bon, quand il ne suffit que des ongles pour couper le bois, répondront tout sérieusement les Chilotes? Son transport est, cependant, très-fatigant, fait à l'épaule des Indiens. Ils font des journées d'une heure et se reposent une autre, ça s'appelle une *descansada*, et en marchant changent le fardeau d'une épaule à l'autre de quart d'heure en quart d'heure, cette

opération est nommée *cantatun*. De ceci vient qu'à Chiloé, où il y a très-peu de montres, on divise le temps, chez le peuple, par *descansadas* (une heure) et *cantatun* (un quart d'heure).

Voilà ce qu'est l'homme industriel de l'Amérique et la nature qu'il exploite! Le Chilote traversant les chemins les plus horribles, avec un air insouciant et chargé de l'arbre qu'on aurait dû appeler le roi des forêts, voilà l'image de l'agriculture du Chili, grande dans ses résultats, petite dans ses moyens.

Aujourd'hui on abat toutes les forêts du Chili avec la plus effrayante activité; à la lenteur de la hache on a ajouté la scie et la vapeur, et le pays voit avec une absolue indifférence cette désolation, contre laquelle nous ne croirons jamais avoir la voix assez énergique pour faire les plus fortes réclamations. Si on disait qu'une nation vient d'être privée de l'air et de l'eau, sans doute on crierait à l'absurde, et cependant que fait-on dans le Chili? Mais détruire, sans remplacer, toutes les fontaines d'évaporation, dont les nuages puisent les pluies pour en former nos rivières et humecter nos climats, sans cela trop ardents. On sait les soins pris en France et en Allemagne pour la conservation des bois, la défense d'allumer des feux dans les forêts, les amendes imposées aux hommes suspects qu'on trouve armés de hache, et les quantités qu'on fait payer pour chaque pièce de bois qu'on a dérobée. En France, tout arbre est marqué du marteau protecteur du garde forestier; au Chili, il l'est

aussi, mais de la hache qui doit l'abattre! Qu'on en coupe tant que l'on voudra à Valdivia et à Chiloé pour défricher les terres, mais qu'on s'empresse de créer un code forestier qui en règle les moyens et l'étendue: sans cela, dans un siècle, le Chili ne serait plus qu'un désert.

Nous sommes arrivé à la fin de cette ébauche. Nous avons déroulé devant nos yeux le tableau à peine connu, à nous-même, d'une contrée dont la nature a été si grandiose et bienfaitrice pour l'homme, malgré que les moyens employés pour l'exploiter aient été si petits jusqu'ici, mais dont, dans l'avenir, nous saurons, aidé de nouveaux frères, élargir l'action pour en recueillir plus abondamment les fruits, qui ont été le meilleur apanage que Dieu nous ait donné!

Note.

Notre insuffisance et d'autres motifs ne nous ont pas permis d'aborder ici les importantes questions administratives du Chili sur l'agriculture, telles que les contributions rurales, la dîme ou le cadastre, question trop délicate et, d'ailleurs, peu utile dans notre cas. Pour la forme du gouvernement, l'histoire politique, la langue espagnole, les mœurs des villes, etc., l'émigrant peut consulter quelques-uns des traités de géographie élémentaire répandus en Europe. Nous nous contenterons de dire ici, dans une forme générale, que les revenus du gouvernement sont de 30,000,000 fr. et les dépenses de 25,000,000 fr., le commerce d'importation de 125,000,000 fr., l'exportation de 200,000,000 fr., et la consommation intérieure, outre l'exportation, peut monter à 150,000,000 fr.

POST-SCRIPTUM.

Nous venons de lire, dans le *Moniteur universel*

du 2 février 1855, le paragraphe suivant, plein d'intérêt pour nous dans cette circonstance.

CHILI.

PROJETS DE COLONISATION.

Le gouvernement chilien songe depuis longtemps aux moyens d'attirer des émigrants d'Europe vers la partie méridionale du territoire de la république, dans le but de profiter des ressources de toute nature qu'offre cette région, ainsi que d'opposer une barrière aux incursions des Indiens qu'il n'a pu soumettre jusqu'à présent.

Les projets de colonisation de cette contrée, et principalement du territoire de Llanquihue, situé entre les provinces de Valdivia et de Chiloé, viennent d'être l'objet d'une mesure importante; un décret spécial du 29 septembre 1854 a institué une commission composée de personnes notables pour encourager la formation d'une société chargée d'introduire, dans le pays, des agriculteurs et des gens aptes au travail des mines. Un agent a déjà été désigné pour aller recruter des émigrants en Europe.

(*Annales du commerce extérieur.*)

Comme un contraste singulier, nous copions à la suite un article du journal *la Patrie* du 3 février, qui révèle les sentiments de la nation anglo-américaine envers l'émigration menacée d'une prochaine proscription avant même d'y être arrivée.

Nous avons déjà parlé du parti nouveau qui s'est formé aux Etats-Unis sous le nom de *Know-Nothings*. Son influence, qui s'accroît de jour en jour, vient d'être constatée à Boston par le choix du gouverneur du Massachussett. Cet Etat, qui avait toujours été whig, a élu, à une grande majorité, l'un des membres les plus influents de la Société des *Know-Nothings*. Le discours prononcé par le nouveau gouverneur devant le sénat et la chambre des représentants réunis en convention le 9 janvier, jour de son installation, peut faire comprendre quelles sont les vues économiques et politiques que, sur les ruines des vieux partis, les *Know-Nothings* veulent imposer à l'Union.

En constatant l'immigration des étrangers qui augmente sans cesse aux Etats-Unis et qui paraît devoir s'élever, pendant les dix années comprises entre 1850 et 1860, au chiffre de 4 millions d'individus, le gouverneur établit que cette masse d'émigrants est un grand malheur pour le pays, par la quantité de pauvres et de criminels qu'elle jette sur le sol de l'Union, et par l'influence que la facilité de naturalisation donne à l'élément étranger, si souvent turbulent et dangereux, dans le gouvernement du pays. Il demande que la législation soit réformée dans le but de purifier et d'ennoblir la franchise électorale; de cultiver une nationalité vivace et énergique; de développer un patriotisme élevé et vital; d'américaniser l'Amérique; de conserver la Bible dans les écoles, et l'entière séparation de l'Eglise et de l'Etat; de nationaliser avant de naturaliser, et de donner enfin l'éducation avant l'un et l'autre.

Selon les *Know-Nothings*, dans un État républicain le droit sacré de citoyen doit être plus difficile à acquérir que dans les Etats où le pouvoir est héréditaire, par la raison que, dans le premier cas, le gouvernement étant électif, le citoyen a une très-grande influence sur la destinée du pays. De là la nécessité d'éviter la facilité de naturalisation, qui tend à faire que l'Amérique soit européanisée. Selon eux, il faut, dans ce but, exiger désormais de tous les individus d'origine étrangère une résidence de vingt et un ans aux Etats-Unis avant de leur accorder le droit d'électorat et d'éligibilité, et, en outre, la connaissance approfondie de la langue anglaise.

Les *Know-Nothings* poursuivent encore, au point de vue économique, une réforme douanière. Ils demandent une augmentation sur le tarif des droits d'entrée, dans le but d'encourager la production et la consommation nationales. — *Germain de Lagny*.

C'est ainsi que, par un heureux hasard, nous commençons à voir se réaliser les prédictions annoncées dans les premières pages de cet écrit avant que sa dernière feuille ait été fermée.

FIN.

TABLE.

Amunátegui (Miguel Luiz) et Gregorio Victor.) deux frères chiliens écrivains de mérite l'aîné peut avoir 35 ans en 1859. Miguel a pub. Titulos de la republica de Chile a la Soberania i dominio de la estremidad austral del continente americano Santiago 1853 in 8 le second et son frère ont donné una conspiracion en 1780 Santiago 1853. in 12 ces deux écrivains sont membres de l'université. Mig.

&c

